madre

NOVELET

overpdf.blogspot.com

Dee Lestari

facebook.com/overebook

madre

NOVELET

Dee Lestari

Madre

Karya Dee Lestari
Cetakan Pertama, Juni 2015

Penyunting: Sitok Srengenge
Perancang sampul: Fahmi Ilmansyah
Pemeriksa aksara: Septi Ws
Penata aksara: Martin Buczer
Digitalisasi: Rahmat Tsani H.

Diterbitkan oleh Penerbit Bentang
(PT Bentang Pustaka)
Anggota Ikapi
Jln. Plemburan No. 1, Pogung Lor, RT 11, RW 48
SIA XV, Sleman, Yogyakarta – 55284
Telp.: 0274 – 889248
Faks: 0274 – 883753
Surel: info@bentangpustaka.com
Surel redaksi: redaksi@bentangpustaka.com
http://bentang.mizan.com
http://www.bentangpustaka.com

Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT)
Dee Lestari
Madre/Dee Lestari; penyunting, Sitok Srengenge.—Yogyakarta: Bentang, 2015.
v + 46 hlm.; 20,5 cm.
ISBN 978-602-291-103-6
1. Fiksi Indonesia. I. Judul. II.Sitok Srengenge.
899.221 3

E-book ini didistribusikan oleh:
Mizan Digital Publishing
Jl. Jagakarsa Raya No. 40
Jakarta Selatan - 12620
Phone.: +62-21-7864547 (Hunting)
Fax.: +62-21-7864272
email: mizandigitalpublishing@mizan.com

Persembahan bagi keluarga mungil yang memberi
ruang dan kasih sayangnya
untukku berkarya:

Reza, Keenan, dan Atisha.

madre

NOVELET

Madre

[[[[[[2 0 1 1]

1.

Awan hitam yang menggantung sejak dini hari akhirnya tumpah menjadi hujan lebat. Tepat saat aku tiba di pemakaman orang yang tak kukenal. Siapa dia? Itu pertanyaanku pertama. Kenapa aku? Itu pertanyaanku berikutnya. Keduanya akan terjawab pagi ini.

Seorang remaja keluar dari balik pepohon Kamboja. Sigap memayungiku dengan ekspresi muka habis-ini-bayar-saya-goceng. Dia lalu menyapa, "Masih keluarga, Om?"

"Bukan." Keluarga? Kenal pun tidak.

Keganjilan ini pasti sebegitu mencoloknya. Di tengah TPU etnis Tionghoa, muncul seorang pria berkulit gelap, rambut gimbal, kaus tanpa lengan, jins sobek-sobek. Sendirian.

Sudah tidak ada siapa-siapa lagi di situ. Acara pemakaman selesai sejak setengah jam yang lalu. Sengaja aku datang terlambat agar tidak bertemu siapa-siapa. Misteri ini tak perlu bertambah ruwet dengan ekstra drama.

Kubaca nisan itu: "Tan Sin Gie." Wafat pada usia 93 tahun. Dia telah hidup selama itu, mencantumkan namaku sebagai ahli warisnya, dan tak secuil pun aku mengetahui keberadaannya. Siapa kamu? Kenapa aku?

Seorang pria berkemeja kantoran berlari tergopoh, menutupi kepalanya dengan tas. "Tansen?" tanyanya setengah berteriak.

Aku hanya mengangguk. Hujan deras menggulung semua suara. Percuma berbicara.

"Bisa ngobrol di mobil saya?" tanyanya lagi.

Di mana saja selain di sini.

Pembicaraan yang tadinya direncanakan di mobil akhirnya berakhir di sebuah kafe.

"Kamu ini benar-benar nggak kenal sama Pak Tan?"

"Sama sekali enggak."

"Tapi, namamu seperti nama Tionghoa. Tansen Wuisan." Ia lalu menghamparkan berkas-berkas di atas meja.

"Wuisan itu fam Manado, Pak. Tansen itu nama India."

"Kamu turunan India?"

"Katanya. Sedikit," jawabku sekenanya. Dibawa langsung dari Lahore tahun 1920-an, nenekku tumbuh besar di Indonesia. Nenek menikah dengan orang Tasikmalaya. Ibuku, yang tinggal separuh India, kembali mengencerkan darah Indianya dengan menikahi orang Manado. Jadilah aku. Tansen Roy Wuisan. Kulitku menggelap lebih karena jejak matahari. Nama "Tansen", hidung panjang, dan mata besar berbulu lentik, adalah jejak India yang tersisa padaku.

Semasa kecil, aku punya beberapa teman dari keluarga India asli. Mereka jauh berbeda. Keluargaku seperti tercerabut dari akarnya. Ditambah lagi ada semacam kutukan umur pendek atas kaum perempuan dalam garis keluargaku. Nenek meninggal tak lama setelah melahirkan Ibu. Ibu, anak Nenek satu-satunya, meninggal tak lama setelah melahirkan aku, anak satu-satunya. Tak ada kerabat India yang kukenal. Ayahku, seorang yang berjiwa bebas, melepasku besar begitu saja. Seolah aku ini anak tumbuhan yang bisa cari makan sendiri tanpa diurusi. Masa remaja hingga kini kuhabiskan di Bali. Sendirian. Aku mewarisi jiwa bebas ayahku, kata orang-orang. Kendati batas antara kebebasan dan ketakpedulian terkadang saru.

"Jadi, kamu ini anak tunggal, ya?" Pria itu mengonfirmasi.

"Betul."

"Kalau ibumu masih hidup, dia yang jadi ahli waris. Tapi, karena beliau sudah nggak ada, jadi jatuhnya ke kamu."

"Sebenarnya, 'Pak Tan' ini siapa, sih?"

Laki-laki itu memelorotkan kacamata bacanya. "Saya cuma pengacara yang disewa anaknya untuk menangani surat wasiat Pak Tan. Yang saya tahu, Pak Tan itu dulu pengusaha. Entah bangkrut atau bagaimana. Beliau nggak meninggalkan apa-apa. Untung anak-anaknya kaya, punya bisnis sendiri, makanya soal warisan buatmu ini nggak diributkan."

"Warisannya pasti bukan uang kalau gitu," tembakku langsung.

Laki-laki itu mengeluarkan sehelai amplop cokelat bersegel

lilin merah, "Saya nggak tahu apa isinya. Cuma kamu yang berhak buka."

Kubuka amplop itu di hadapannya. Buka sendirian, buka nanti, toh isinya tak berubah. Sudah pasti bukan uang.

Laki-laki itu melongok. Ingin tahu.

Kuletakkan di atas meja apa yang kurogoh dari dalam amplop: sebuah kunci. Dan, secarik kertas bertulis tangan. Bukan surat. Hanya alamat.

"Bapak tahu ini di mana?" tanyaku.

Dia ikut membaca, "Itu dekat kantor saya. Kalau mau ke sana, bisa ikut saya. Sekalian saya ke kantor."

Sebagai turis domestik terdampar di ibu kota, itu tawaran yang paling kunanti. Tak ada yang lebih kuinginkan selain segera menyelesaikan urusan ini. Pulang ke Bali. Keluar dari kota pengap bernama Jakarta.

Hujan sudah reda saat aku tiba di alamat itu. Matahari yang sedari tadi bersembunyi mulai mengeluarkan sengatannya, menunjukkan hawa ibu kota yang asli.

Tempat itu adalah bekas toko tua tanpa plang di daerah Jakarta tua. Ruko kuno dua lantai yang tak terurus; cat mengelupas, tembok kehitaman oleh lembap dan jamur, plafon menganga di sana sini, kayu-kayu melunak oleh rayap dan air hujan. Aku tidak yakin tempat ini dihuni. Tak ada tanda-tanda kehidupan selain gerak gerik laba-laba yang bersarang di mana-mana.

Sesuatu yang kucurigai sebagai bel akhirnya kupencet. Terdengar bunyi "teeet" panjang dan sember. Kaget, aku sampai terlonjak. Tidak menyangka benda itu memang bel dan masih berbunyi.

Pintu besar di depanku membuka. Laki-laki Tionghoa tua berbaju olahraga menyambutku. Usianya mungkin sudah 80-an, terbaca dari keriput mukanya yang sudah menyerupai lipatan, taburan flek di seputar pipinya, dan kedua cuping telinga yang melebar. Meski bola matanya mulai kelabu, sorot tatapannya tetap tajam. Tubuhnya kecil ramping dan

posturnya tegap. Anehnya, ia melihatku dengan muka bosan seolah kami sudah bertemu ratusan kali, atau sudah ratusan hari dia menungguku. "Masuk," katanya pendek.

Begitu menginjakkan langkah pertama, sebuah aroma khas menyergap penciumanku. Aroma tua. Semacam kombinasi wangi cendana, serbuk kayu, debu, dan residu kapur barus.

"Kamu yang bernama Tan—sen?" ucapnya canggung, "Saya Hadi."

"Tansen." Kusebut namaku sekali lagi seraya menjabat tangan keriputnya.

Tanpa basa-basi, ia langsung menarik sebuah kursi, mempersilakan aku duduk. "Sebentar. Saya bikinken kopi."

Sambil menunggu, aku melihat sekeliling. Toko itu ternyata bekas toko roti atau toko kue. Masih berjajar etalase kaca yang memburam, foto-foto hitam putih yang menguning, beberapa pasang meja dan bangku antik. Bagian dalam toko ini jauh lebih terawat dibandingkan luarnya. Ubin bercorak ini tampak bersih, semua barang masih diletakkan secara rapi, termasuk mesin kasir yang kuduga umurnya lebih tua daripada Republik Indonesia.

Bapak tua itu keluar lagi membawa dua cangkir keramik berlukis di atas nampan kayu. Wangi kopi memenuhi udara, menyegarkan ruangan bagai kecupan pangeran yang membangunkan Putri Tidur yang berabad lamanya terlelap.

"Saya tahu kamu ndak kenal sama Si Tan," Pak Hadi ringan menyebut nama itu seperti teman sepermainan. "Saya tahu kamu bingung. Banyak yang perlu saya ceritaken." Ia lalu menghirup kopinya.

Dari cerita Pak Hadi, akhirnya aku tahu bahwa tempat itu memang toko roti yang mati suri. Sudah lima tahun tak beroperasi. "Tan de Bakker" adalah nama aslinya, berdiri 1943. Tahun '60-an berubah nama menjadi Toko Roti Tan. Seiring bermunculannya bakery-bakery modern, Toko Roti Tan tenggelam pelan-pelan.

"Toko sudah ndak ada untung, cuma cukupan buat gaji pegawai, tapi Tan bertahan terus. Katanya, Madre jangan dibikin nganggur."

"Madre?"

"Karyawan di sini cuma lima orang. Bisnis nyusut terus. Lama-lama kami kerja ndak digaji. Akhirnya, nyerah juga dia. Ndak tega sama kami." Pak Hadi tersenyum kecut. "Yang

penting, Madre jangan mati. Itu saja yang kami jaga."

"Madre itu siapa, Pak?" tanyaku lagi.

"Tan bilang, Madre mesti dirawat orang muda yang semangatnya baru. Orang ndak sembarangan, yang memang punya hubungan langsung sama Madre." Pak Hadi terus mengoceh seperti tak mendengar pertanyaanku.

"Jadi, Madre itu masih famili saya maksudnya?"

"Kamu pernah bikin roti?" Pak Hadi malah balik bertanya. "Kelihatannya sih ndak, ya."

Pengalamanku di dapur berhenti di mi instan dan beberapa kali uji coba nasi goreng yang tak sukses. Aku menggeleng.

"Nah, kan? Bagaimana mungkin Madre diurus orang awam, coba?" Pak Hadi mengangkat bahu, "Tapi, ya sudah, kita mesti hargai maunya Tan." Ia lalu bangkit berdiri. "Sini, saya kenalken sama Madre."

Kuikuti Pak Hadi yang berjalan ke arah belakang, menuju dapur. Di sana, oven-oven ukuran besar tersusun rapi di balik meja panjang berlapis marmer. Mixer, mangkuk-mangkuk stainless steel, dan alat-alat memasak lainnya, masih tertata baik seolah mereka beroperasi setiap hari.

Langkah Pak Hadi berhenti di hadapan sebuah lemari pendingin tua berwarna putih. "Sekarang, ini milik kamu."

"Kulkasnya?"

Mata sipit itu mendelik, "Isinya." Ia menyorongkan tangan, "Kunci?"

Otakku butuh sekian detik untuk menyambungkan permintaannya dengan benda yang baru saja kuterima tadi pagi. Cepat-cepat, kurogoh kunci dari dalam amplop, menyerahkannya kepada Pak Hadi.

Penuh perasaan, seperti hendak membuka peti harta karun, Pak Hadi memutar kunci hingga terdengar bunyi "klik".

"Silaken. Kamu yang buka," pintanya.

Penuh tanda tanya, kubuka pintu kulkas itu. Hawa dingin menyembur. Aku melongok dan melongo. Kulkas besar itu ternyata didedikasikan untuk menyimpan satu benda saja: stoples kaca berukuran besar. Isinya adonan putih keruh.

"Ini Madre." Pak Hadi berkata.

Sejenak aku berharap adonan yang dipanggil Madre itu akan berubah jadi bidadari cantik atau minimal menyapa "selamat pagi". Namun, ia tetap diam membeku sebagaimana harusnya benda mati. Ludahku tertelan macam sebutir peria.

Telah kuseberangi pulau, demi seseorang yang tak kukenal, yang mewariskan kepadaku... adonan? Harus kutarik semua otot humorku agar bisa mengapresiasi kelucuan ini. Dan, rasanya tetap tak lucu.

"Pak Hadi, saya nggak ngerti apa Madre ini," kututup pintu kulkas itu, "saya nggak pernah kenal yang namanya Pak Tan. Makin ke sini saya makin yakin dia salah orang. Saya pamit pulang, Pak."

"Nenekmu namanya Lakshmi?"

Aku menatapnya curiga, "Iya."

"Ibumu namanya Kartika?"

Aku mengangguk lagi.

"Ndak mungkin salah orang." Pak Hadi menunjuk kulkas itu, "Ini hakmu."

"Saya hibahkan untuk Pak Hadi," sahutku cepat. "Beres, kan?"

"Benar-benar kamu ini ndak ngerti rupanya." Tangannya lalu mengibas seperti menghalau ayam. "Sana. Duduk. Saya bikinken kopi lagi."

2.

Cangkir keduaku hampir tak tersentuh. Cerita Pak Hadi membuat kerongkonganku tercekat, tak sanggup dilalui apa-apa, termasuk kopinya yang padahal sangat enak itu.

Tan bertemu dengan nenekku, Lakshmi, waktu mereka masih muda. Mereka sama-sama bekerja di sebuah toko roti. "Kata Tan, roti buatan Lakshmi pasti rasanya beda dengan pegawai lain. Padahal, adonan yang diuleninya sama." Demikian bagian awal yang dikisahkan Pak Hadi.

Melihat talenta Lakshmi, Tan mengajaknya kerja sama. Mereka keluar dari toko tempat mereka bekerja dan mulai berjualan sendiri. Awalnya kecil-kecilan, sampai akhirnya Tan bisa punya toko. Kedekatan mereka berangsur berubah bentuk, dari sekadar sahabat sampai keduanya saling jatuh cinta.

Pak Hadi geleng-geleng, "Ya, ndak mungkin. Zaman itu, India kawin sama Tionghoa. Ya, susah. Tapi, mereka ndak peduli. Nenekmu diusir keluarganya. Tan juga sama. Malangnya lagi, nenekmu ndak panjang umur. Ndak lama

setelah Kartika lahir, Lakshmi meninggal. Tan sempat kacau-balau. Dulu sudah hampir bangkrut dia, tapi akhirnya ditolong keluarganya. Setelah Lakshmi ndak ada, Tan dan orangtuanya akur lagi. Ya, jadilah toko roti ini."

"Nggak mungkin, Pak!" potongku keras. "Kakek kandung saya orang Tasikmalaya, meninggalnya juga sudah lama. Ibu saya dibesarkan uwak-nya, kakak almarhum Aki. Mereka orang Sunda. Asli." Aku menegaskan.

Air muka Pak Hadi tahu-tahu melunak. Sejak tadi pagi kami bertemu, baru kali inilah ia tersenyum. Iba.

"Yang kamu sebut 'Aki' itu sebetulnya karyawan Tan dan Lakshmi. Sahabat saya juga. Kami dulu sama-sama kerja di Tan de Bakker," ucapnya berat. "Saya kasihan sama kamu, mesti tahu ini semua sekarang. Saya juga kasihan sama diri saya, karena jadi saya yang mesti cerita. Harusnya si Tan yang ketemu kamu langsung."

Lama aku termenung. Silsilah hidupku berubah dalam sepeminuman kopi. Perasaan ini begitu asing, bahkan tak bisa kudefinisikan.

"Waktu Ibu meninggal, Pak Tan tahu?" tanyaku.

"Dia datang." Dan, seakan mengantisipasi reaksiku, Pak Hadi langsung menambahkan, "Dia yang membiayai semuanya. Sejak ibumu lahir sampai dimakamkan, Tan ndak pernah alpa membiayai semua. Atas nama keluarga kakekmu."

"Jadi, waktu saya lahir, Pak Tan juga tahu?"

"Dia bahken tahu tempat tinggalmu di Bali."

"Ayah saya... nggak tahu ini semua?"

Pak Hadi menggeleng, "Cuma kami yang tua-tua ini yang tahu."

Tawaku menyembur. Akhirnya, kutemukan kelucuan dari ini semua. Telah kuseberangi lautan, menemui orang-orang asing yang tiba-tiba mengobrak-abrik garis hidupku, menguak sejarah orang-orang mati yang tak mungkin bangkit lagi, dan satu-satunya yang tersisa dari rangkaian drama itu adalah satu stoples adonan roti?

"Apa yang lucu?" Pak Hadi mengerutkan alisnya.

"Semuanya. Cerita Bapak, Pak Tan, nenek saya... semuanya lucu," aku membereskan ranselku. "Makasih kopinya, Pak."

"M-Madre?"

"Kan, saya udah bilang. Buat Pak Hadi aja."

"Ndak bisa. Cuma kamu yang boleh ngurus Madre."

"Pak! Saya nggak tahu apa-apa soal roti. Dan, kenapa Madre ini dari tadi disebut-sebut kayak orang? Kalau Pak Hadi bingung, dipanggang aja. Bagi-bagi ke anak jalanan. Beres! Saya rela!" Dan, aku tersadar akan suaraku yang meninggi.

Akan tetapi, Pak Hadi tidak tampak tersinggung. Wajahnya malah semakin iba. "Kamu betul. Bagi kami, Madre itu seperti keluarga sendiri," ujarnya pelan. "Madre bukan adonan biasa. Dia hidup." Pak Hadi lalu mengambil cangkir kopiku, "Ini saya panasken lagi. Nanti saya ajarken cara ngurus Madre."

Sesuatu dalam suaranya, yang berubah sejuk dan tak lagi kering dan ketus, yang akhirnya mendudukkanku lagi. Menanti cangkir keramik berlukis itu kembali mengepulkan uap kopi.

3.

Malam itu aku tidak bisa tidur. Tiket busku pulang ke Bali hangus sudah. Alih-alih tertidur di jok bus, aku berbaring terjaga di segelar kasur tipis di lantai dua ruko kuno itu, yang ternyata adalah tempat tinggal Pak Hadi selama ini.

Pak Tan sudah duluan mewariskan tempat ini kepada Pak Hadi sejak lima tahun lalu. Namun, Madre hanya bisa ia turunkan pada seseorang yang punya "hubungan langsung", yang dalam konstelasi serba-misterius ini ternyata adalah aku.

Madre adalah adonan biang. Hasil perkawinan antara air, tepung, dan fungi bernama Saccharomyses exiguus. Lakshmi, nenekku, mengulturkannya sendiri. Ia bereksperimen dengan banyak bahan, dari kulit buah sampai tapai, hingga ia menemukan kultur yang menghasilkan biang dengan cita rasa yang paling pas. Melalui ulenan tangannya, Madre lahir pada tahun 1941. Bahkan, sebelum Tan de Bakker. Sebagai adonan biang, sebagian Madre selalu dipakai untuk mengembangkan roti. Sementara sisa Madre beristirahat dalam lemari pendingin, kumpulan Saccharomyses exiguus dan Lactobacillus yang disumbangkannya tadilah yang meronggakan, mewangikan, dan merenyahkan semua roti Tan de Bakker. Secara rutin, kultur hidup yang ada di dalam Madre diberi "makan" lagi dengan tepung dan air baru hingga ia terus berkembang biak menjadi ibu bagi roti-roti berikutnya.

"Kami ndak pernah pakai ragi instan," demikian Pak Hadi

bertutur tadi siang. “Setiap roti yang dibuat Tan de Bakker, dari roti pertama sampai roti terakhir yang kami jual, Madre ini biangnya.”

Sesudah kami berbicara panjang lebar tadi pagi, Pak Hadi mendemonstrasikan cara membuat roti. Baru menjelang sore roti itu selesai. Dengan pisau besar, ia mengiriskan sehelai, “Bakery modern sudah hampir ndak ada yang pakai adonan biang. Madre itu jenisnya sourdough, makanya roti kami rasanya lain. Ada rasa asamnya. Kerak dan kenyalnya juga beda. Nih, coba saja.”

Aku mengunyah helai roti yang masih hangat itu.

“Gimana?” tanya Pak Hadi antusias.

Di benakku seketika berputar mesin waktu. Saat aku kecil, keluargaku berlangganan roti ke sebuah bakery dekat rumah kami. Aku tak pernah tahu namanya apa. Hanya sebuah rumah Belanda tanpa plang. Mereka membuat roti di garasi dan menjajakan rotinya dari rumah ke rumah. Seorang tukang antar roti bernama Mang Husen mengirim roti tawar ke rumah kami setiap pagi dengan sepeda kumbang. Di jok belakang sepeda Mang Husen terpasang kotak kayu, dan aku selalu menanti roti hangat yang ia keluarkan dari kotak itu.

“Hmmm. Jadi ingat roti langganan waktu saya kecil. Rasanya agak mirip,” kataku sambil terus mengunyah, “tapi bikinan bapak ini jauh lebih enak.” Mirip dengan roti langganan kami dulu, roti ini pun memiliki kerak cokelat yang tebal di permukaannya, kenyal seperti permen karet, tapi lembut di kedua sisi sampingnya. Namun, roti buatan Pak Hadi ini memang istimewa; rasa tawar dengan sedikit asin yang pas, aroma ragi yang kuat, dan tubuh yang merongga lembut seperti mengunyah kapas.

“Roti dari Madre ini memang luar biasa. Dulu, bakery asli Belanda saja kalah sama kami punya. Yah, inilah, resep nenekmu.” Seolah membaca muka laparku, Pak Hadi mengiriskan roti lagi. “Kerjamu apa di Bali?” ia bertanya.

“Macam-macam. Guide, ngajar surfing, desainer lepasan, penulis kadang-kadang....”

“Oh. Serabutan.” Dengan datar Pak Hadi menyimpulkan.

Tiba-tiba tangannya berhenti mengiris. Ia melirik jam dinding kuno berbentuk rumah burung, yang di luar dugaanku, ternyata masih berfungsi. Membuatku juga tersadar akan waktu.

"Jam berapa busmu?"

"Tujuh malam nanti, Pak."

"Tinggallah sehari lagi. Ndak ada yang nunggui kamu di Bali, kan?" tanyanya.

Orang tua itu perlu sedikit ditatar mulutnya. Kamar indekosku butuh penghuninya. Namun menyebutkan "kamar indekos" sebagai pihak yang menungguiku pulang terdengar memprihatinkan, jadi kupilih diam.

"Besok saya ajarken bikin roti. Sayang. Sudah punya Madre tapi ndak dijadiken apa-apa. Nih, tolong kembaliken ke kulkas." Pak Hadi menyorongkan stoples berisi Madre yang baru saja ia beri "makan".

Kutatap onggokan adonan itu, perlahan menyadari perubahan cara pandangku. Selama ini nenek bernama Lakshmi hanya dongeng pengantar tidur, ibuku Kartika hanya sempat kukenal sekejap saja, apalagi orang asing bernama Tan. Namun, kini adonan bernama Madre menerangi gelapnya lorong memori tentang orang-orang yang mewariskan darahnya di nadiku.

Untuk itulah aku tinggal. Sehari lagi.

"Belum tidur?" Suara Pak Hadi membuatku terlonjak. Tempat ini benar-benar penuh kejutan. Benda-benda tua yang berfungsi tanpa diduga, plus manusia tua yang bisa muncul tanpa tanda-tanda.

"Nggak bisa tidur, Pak," aku bangkit berdiri. "Dekat sini ada warnet nggak?"

"Wartel, maksudmu?"

"War-NET, Pak. Yang buat internet itu, lho."

"Ndak tahu saya. Tapi, coba saja ke wartel yang di perempatan. Di sana saya lihat banyak komputer. Ramai orang datang malam-malam."

Aku terkekeh. "Iya, itu tempat yang saya cari."

"Nanti buka pintu sendiri, ya. Jangan ngebel. Saya mau tidur." Tanpa aba-aba, Pak Hadi melemparkan kunci. Refleks, aku menangkap. Untung kena.

"Gesit juga," komentarnya sambil ngeloyor pergi.

Sekali seminggu, aku berjanji kepada diriku sendiri untuk mengisi blog. Bercerita apa saja. Tak ada tema khusus. Karena bagiku, kegiatan itu adalah terapi.

Meski kurang enak didengar, ucapan Pak Hadi sore tadi ada benarnya. Dalam kasusku, "serabutan" adalah gaya hidup. Menclok dari satu pekerjaan ke pekerjaan lain, satu tempat ke tempat lain, tidak ingin terikat. Aku selalu punya masalah dengan rutinitas. Mungkin aku belajar dari ayahku, atau mungkin aku justru berontak atas ketidakjelasannya. Tidak tahu pasti.

Menulis di blog seminggu sekali adalah satu-satunya rutinitas yang kupelihara sejak dua tahun terakhir. Setengah mati aku bertahan. Belum pernah aku setia melakukan satu hal dalam jangka waktu sepanjang itu. Jika serabutan adalah penyakit maka blog ini adalah obatku.

Sebagai penyempurna terapiku, blog ini punya sekelompok pembaca setia yang rutin berkunjung dan berkomentar. Orang-orang yang sebagian besar tidak kukenal langsung. Orang-orang yang kukenali hanya lewat tulisan serta kotak kecil berisi foto profil dan biodata seadanya. Namun, mereka menjadi saksi hidupku selama dua tahun terakhir.

Kepada mereka, dan orang-orang tak dikenal lainnya yang mampir ke blogku tanpa rencana, aku bercerita tentang proses menggimbalkan rambut, tentang tato terbaru, tentang perempuan Jepang yang kutaksir dan tak menaksirku balik, tentang perempuan Australia yang menaksirku dan tak kutaksir balik, tentang karya-karya grafisku yang kupikir paling keren, tapi ternyata tidak, tentang artikelku di majalah gratisan, tentang ombak yang tak bersahabat, tentang Ayah yang ada dan tiada. Kadang kusiksa mereka dengan puisi-puisi tak bermutu, dengan foto asal-asalan yang kubuat saat aku bosan. Namun, mereka selalu ada. Selalu kembali.

Hari ini aku bercerita tentang Madre. Pertalian kami. Betapa lucunya berfamili dengan adonan roti.

"Apa rasanya sejarah hidup kita berubah dalam sehari? Kayak tahu-tahu kecemplung di pasir isap. Makin dalam makin sesak. Hidup saya hari kemarin lebih sederhana. Hari ini hidup saya sangat kompleks. Darah saya mendadak seperempat Tionghoa, nenek saya ternyata tukang bikin roti, dan dia, bersama kakek yang tidak saya kenal, mewariskan anggota

keluarga yang tidak pernah saya tahu: Madre."

Aku mengetik tanpa jeda, bagai rintik hujan yang tengah membasahi jalanan di luar sana.

"Saya cari di Google, kata 'Madre' itu ternyata berasal dari bahasa Spanyol, artinya 'ibu'. Madre, sang Adonan Biang, lahir sebelum ibu kandung saya. Dan, dia bahkan sanggup hidup lebih panjang dari penciptanya."

Ketikanku berhenti.

"Mengerikan."

Kutekan tombol Post.

4.

Pagi-pagi, bertepatan dengan aku turun dalam keadaan lapar, pintu depan dibuka dari luar. Muncul Pak Hadi dengan handuk kecil di bahu, wajah merona merah seperti habis olahraga.

"Baru bangun? Waduh. Kalau tukang bikin roti harusnya bangun dari subuh."

"Kan, saya bukan tukang bikin roti, Pak."

"Ah. Sebentar lagi," sahutnya kalem. "Anak muda itu, kalau pekerjaannya bukan satpam shift malam ya, bangun pagilah. Ikut tai chi dulu sama saya di lapangan dekat sini."

"Rajin juga Pak Hadi." Aku nyengir.

"Lha. Saya yang ngajar. Ya, harus rajin," sahutnya sambil mendemonstrasikan kecekatannya menyiapkan sarapan. Ia menyiapkan kopi, memanggang roti yang kami buat kemarin, lalu mengeluarkan sebuah panci berisi air berwarna krem susu. "Ini kaldu biang bikinan saya. Sudah saya pakai sepuluh tahun. Tiap pagi saya panasken, saya saring, saya bumbui lagi. Saya bikinken kamu sup, ya."

Aku bergidik ngeri. "Aman dimakan tuh, Pak?"

"Lha. Rotimu ini biangnya sudah tujuh puluh tahun," ia tertawa. "Kalau dirawat dengan benar, banyak hal di dunia ini yang makin tua makin berharga. Makin hidup dan malah makin enak."

Setelah supnya jadi, aku mencicip seujung sendok. Ragu. Seketika mataku membesar. Tempat tua ini sungguh tak terduga. Demi apa pun, ini adalah sup terenak yang pernah

kucoba.

Pak Hadi menungguiku dengan sabar. Ia hanya ikut makan sedikit. Sepertinya, sarapannya adalah menyaksikanku melahap rakus apa yang ia sajikan. Wajahnya menyiratkan kepuasan.

Begitu tegukan terakhir kopiku tertelan, Pak Hadi langsung menyodorkan celemek, menyusul sebuah penutup kepala dari plastik. "Biar kutumu ndak loncat ke adonan," katanya.

"Gimbal gini tapi saya nggak kutuan, Pak!"

"Masa?" balasnya sangsi. "Saya rasa kecoak pun bisa beranak di situ."

Kalau saja dia bukan manula dengan kopi dan sup enak yang patut dilestarikan, mulutku tidak akan tinggal diam.

Di dapur, Pak Hadi mengeluarkan bahan-bahan dari lemari. Termasuk mengeluarkan Madre dari kulkas.

"Semua harus ditimbang. Persis. Kalau mau rasa roti kita konsisten, jangan pakai ilmu kira-kira. Ayo, kamu yang timbang."

Bekerja diawasi ketat begitu memang menyebalkan. Tapi, aku lebih memikirkan pemandangan yang pasti jelek luar biasa ini: Tansen dengan kepala ditutup plastik, bercelemek, menimbang tepung terigu.

"Berapa macam roti yang kamu tahu?" tanya Pak Hadi.

"Roti keju, cokelat, kacang, susu...."

"Itu isinya!" Pak Hadi setengah mengomel. "Yang saya maksud itu: roti putih, roti gandum utuh, bagel, foccacia, pita, baguette... tahu ndak?"

"Nggak," jawabku ketus, "terus, habis ini apa?"

"Kita campur semua."

"Pakai itu, Pak?" Aku melirik mixer besar yang nganggur di pojok lemari.

"Pakai tangan. Kamu harus belajar nguleni. Madre juga perlu kenal tanganmu."

Menguleni adalah bagian yang ternyata menyenangkan. Ada penyaluran emosi atau semacam gerak badan yang menyegarkan saat kita membanting-banting adonan. Ada rasa takjub melihat kombinasi air, tepung, sejumput garam dan gula, bisa menjadi sebuah benda yang berwujud sama sekali baru.

Sesekali Pak Hadi mengecek ulenan adonanku. Dia menamakannya "tes tembus cahaya", artinya adonan bisa ditarik sampai terlihat cahaya menembus tanpa terputus.

Ketika sudah kalis dengan sempurna, barulah adonan ditutup dan dibiarkan mengembang.

"Sourdough begini lama mengembangnya. Kamu ke mana dululah."

"Ke mana?"

"Ke wartel itu lagi saja. Sore baru kita teruskan." Pak Hadi melepas celemeknya dan kembali sebuah kunci tahu-tahu melayang. "Nanti jangan ngebel, ya. Saya mau tidur siang," ujarnya seraya berlalu.

Selain warnet ini, ternyata aku tidak punya tempat pelarian lain. Mungkin setelah satu-dua jam di sini, aku akan menyusul jejak Pak Hadi ikut tidur siang. Baru dua hari aku di Jakarta dan kota ini sudah menyeretku bertambah tua sebelum waktunya.

Aku mengecek blogku. Sederet komentar sudah masuk menanggapi artikel tentang Madre. Dari lima yang masuk, ternyata tiga dikirim oleh orang yang sama. Ia menulis dengan urgensi: Saya kepingin coba roti yang dibuat pakai Madre. Bisa dibeli di mana? Pls reply.

Ketiga pesannya bernada sama. Orang itu pun mencantumkan alamat e-mail. Bahkan, nomor ponsel.

Aku merogoh ponselku. Sedikit ragu, kuketik pesan singkat: Saya Tansen. Rotinya nggak dijual. Sori.

Tak lama setelah kupencet tombol kirim, tahu-tahu nomor itu balik menelepon.

"Halo?" sapaku ragu.

"Tansen?" Suara perempuan. "Saya Mei. Yang pesan roti."

"Oh. Hai. Iya, sori, rotinya bukan buat jualan," kataku canggung, "cuma bikin untuk sendiri."

"Adonan biangnya dijual?"

Nada bicaranya, entah kenapa, terasa mengintimidasi. "Nggak," jawabku singkat.

"Tapi, saya boleh coba rotinya? Saya mampir ke sana, ya? Boleh tahu alamatnya?"

Perempuan itu sangat mendesak dan terdengar terdesak.

Membuatku tidak nyaman sekaligus penasaran. Aku hanya berharap Pak Hadi tak keberatan dengan munculnya seorang bintang tamu tak diduga.

5.

Wangi roti memenuhi udara. Padahal, hanya ada dua loyang yang keluar dari panggangan. Dua kotak roti putih yang mengembang indah. Aku membayangkan bagaimana wanginya tempat ini saat Toko Roti Tan masih beroperasi penuh.

"Roti pertamamu, Tansen," ucap Pak Hadi. Senyum pertamanya yang kulihat hari itu. "Kita tunggu dingin dulu sebentar, baru dipotong."

"Pak, kalau roti ini dijual, satu loyangnya berapaan?"

"Terakhir kami jual lima ribu perak. Kenapa memangnya?"

"Kalau ada yang mau beli dengan harga lima puluh ribu, pasti kita kasih, dong?"

"Lha, ndak tahu. Ini rotimu. Terserah kamu."

Perhitungan waktuku tak meleset. Ponselku berbunyi, dan selang beberapa saat, bel sember itu ikut berbunyi. Pak Hadi tergopoh ke depan, "Siapa itu, ya? Saya ndak ada janji terima tamu."

"Yang mau beli roti, Pak!" sahutku cepat, mengikuti langkahnya.

Pintu sudah keburu dibuka oleh Pak Hadi. Di luar berdiri seorang perempuan mungil berambut sebahu dengan ponsel masih menempel di telinga, bengong melihat kami berdua.

"Mei?" Aku segera menyapa.

"Hai!" Wajah itu berubah ceria. "Mei," ia mengulurkan tangannya, "yang mau beli roti."

"Kenalkan, ini Pak Hadi." Cepat aku melibatkan Pak Hadi yang sepertinya masih terguncang oleh transaksi kejutan ini.

Mei menjabat tangan Pak Hadi sambil mengedarkan matanya, "Ini... ini kan Toko Roti Tan? Tan de Bakker? Jadi, biang yang kamu ceritakan itu biangnya Tan de Bakker?" tanyanya takjub.

"Cerita apa saja kamu?" Pak Hadi mendelik ke arahku.

Runutan penjelasan konsep wartel-warnet-internet-blogging menyerbu kepalaku seperti bola benang kusut. Entah dari mana harus memulai.

Sejauh ini, Mei sesuai dengan gambaran yang kusimpulkan saat membaca pesannya di blog dan berbicara dengannya di telepon. Seperti banyak orang Jakarta yang kutemui, ia pun dijangkiti semacam keresahan yang khas, yang membuatnya berbicara cepat, bergerak cepat, dan saat duduk pun kakinya bergoyang-goyang seperti di atas pedal mesin jahit. Orang-orang Jakarta ini, mereka seperti selalu overdosis kafein.

Untuk ukuran etnis Tionghoa, mata Mei terbilang besar dan bulat. Yang tipikal darinya hanya warna kulitnya yang kuning bersih dan warna rambut yang dicat kepirangan. Ia berpakaian sepuluh tahun lebih tua dari umurnya; sepatu setebal batu bata menopang betisnya yang mungil, terusan dengan kain berkilau dan tas tangan haute couture yang entah asli atau KW—aku tak bisa membedakan. Yang jelas, di mataku ia seperti anak kucing yang ingin berdandan seperti ratu singa.

Pak Hadi akhirnya cukup puas dengan penjelasanku yang seadanya. Meski ia tetap tak habis pikir bagaimana orang-orang asing bisa saling terhubungkan lewat komputer. Untungnya ia disibukkan oleh Mei yang seperti bertemu rockstar pujaan dan menghujaninya dengan pertanyaan dan ungkapan kekaguman. Sementara aku merasa tempat ini hanyalah toko usang, Mei serasa menemukan kastel impian.

"Waktu kecil saya sering diajak Papi saya ke sini. Ini tempat favorit Papi. Katanya, roti di sini rasanya lain daripada yang lain," Mei bertutur dengan mata berbinar-binar.

"Keluarga mereka ini toko rotinya juga sudah tiga generasi," kata Pak Hadi padaku, "terbesar di Bogor."

"Sekarang kami sudah ganti konsep, Pak. Yang di Bogor masih ada, tapi fokus kami sekarang di Jakarta. Kami sudah buka outlet di lima mal. Cabang keenam segera menyusul," Mei menjelaskan dengan bangga. "Sekarang saya yang in-charge gantikan Papi." Lalu, dengan sigap Mei mengeluarkan dua kartu nama, untukku dan Pak Hadi. Tertera namanya: Meilan Tanuwidjaja. Di atas namanya, ada sebuah logo bertuliskan: "Fairy Bread".

"Oh. Sudah ganti nama, toh. Dulu bukannya Bogor Bakery?" kata Pak Hadi.

"Kalau masuk ke pasaran Jakarta kurang komersial, Pak," Mei tertawa kecil.

"Lha, jauh-jauh kemari cari roti kenapa, toh?"

"Kami mau coba bikin produk roti klasik, Pak. Pangsa pasarnya ekspatriat dan konsumen high-end. Beberapa hotel juga sudah ada yang tertarik kerja sama. Tapi, saya kepingin cari starter dough yang sudah tua karena rasanya memang beda."

Aku tidak yakin Pak Hadi memahami seratus persen yang dibilang Mei, tapi ia tampak mengangguk-angguk mafhum. "Lalu, kok, bisa tahu beli roti dari Tansen?" tanyanya lagi.

"Kalau itu seratus persen kebetulan, Pak. Saya memang sudah lama baca blognya Tansen, tapi nggak pernah komunikasi. Jadi, sebetulnya saya yang kaget waktu tahu-tahu dia cerita tentang Madre."

Mendengar penjelasan Mei, aku mulai waswas. Teringat blogku dan mulai menyesali banyak dari isinya.

"Ndak ada yang kebetulan," Pak Hadi tersenyum tipis. "Sebentar, saya ambilken rotinya."

Tak lama, Pak Hadi keluar lagi dengan satu loyang roti kami yang sudah terbungkus plastik. Uap hangat menyelimuti plastik pembungkusnya seperti lapisan embun. Di tangan satunya, Pak Hadi membawa piring berisi beberapa irisan roti. "Silaken dicoba. Situ minum kopi? Biar saya bikinken dulu."

Mei mengangguk dan tanpa ragu ia langsung melahap seiris roti. Aku memandanginya yang mengunyah dengan penuh perasaan sekaligus penuh perhitungan. Kening itu berkerat-kerut seperti menganalisis tiap kunyahan. Mei menghabiskan dua iris tanpa suara. Seolah aku tak hadir di dunia ini. Hanya dia dan roti di mulutnya.

"Gimana rasanya?" tanya Pak Hadi yang kembali dengan tiga cangkir kopi.

"Dua tahun lalu saya ke San Fransisco. Di sana ada bakery yang umurnya sudah 150 tahun. Semua roti mereka pakai adonan biang yang sama. Saya harus akui, roti ini kelasnya sama dengan bakery yang di San Fransisco itu. Luar biasa. Di Indonesia saya belum pernah ketemu yang kayak gini, Pak," Mei geleng-geleng kepala, ia seperti pening saking terpukaunya. "Ini bikinan bapak?"

"Si Tansen yang bikin."

"Wow." Dan, Mei menatapku seolah menemukan rockstar berikutnya. "Oke. Berapa banyak yang bisa kalian produksi?"

"Kami berdua?" tanya Pak Hadi, "Ya, ndak banyak."

"Kalau gitu, saya akan mengajukan proposal untuk membeli Madre. Akan saya hargai tinggi. Saya jamin," Mei berkata mantap.

Otot-otot di muka keriput Pak Hadi tampak mengencang. "Madre ndak dijual," ia berkata. Garang.

Seketika Mei melirikku. Dan, aku tersadar betapa tidak mengenakkannya suasana ini. Sebagai pembaca blogku, aku berasumsi Mei sudah tahu bahwa hak milik Madre ada di tanganku.

"Saya harus pikir-pikir dulu," ujarku cepat.

Pak Hadi menatapku tajam dengan gelengan kepala tegas. "Madre diwarisken bukan untuk dijual."

"Nanti saya kirim e-mail," kata Mei kepadaku seraya meletakkan selembar lima puluh ribuan di atas meja. "Permisi." Ia lalu pergi tanpa sempat menyentuh kopinya. Pak Hadi bergeming di kursi. Wajahnya ditekuk.

Di depan pintu, Mei berkata, "Kalau baca e-mail saya nanti, kamu pasti berubah pikiran." Dan, dengan langkah mengentak karena hak sepatunya yang menjulang, ia berjalan masuk ke mobil Mercedes perak, menenteng bungkusan roti. Roti pertamaku. Bahkan, belum sempat kucicipi.

6.

Mei tidak main-main. Aku terkesiap membaca surat penawarannya yang dikirim sore itu juga. Untuk satu stoples adonan berisikan tepung, air, sekelompok fungi dan bakteri? Seratus juta? Tan ternyata tidak mewarisiku benda sembarangan.

Di e-mail itu Mei menulis:

"Saya sadar yang saya beli adalah sejarah. Banyak dijual kultur roti yang lebih tua dari Madre, tapi mereka nggak punya cerita. Tan de Bakker adalah legenda. Saya merasa sangat terhormat kalau bisa meneruskan tradisi rotinya. Semoga penawaran ini diterima dengan baik."

Aku mencetak e-mail dari Mei dan menunjukkannya kepada Pak Hadi. Ekspresinya datar. “Kamu bodoh kalau tergiur dengan seratus juta. Uang segitu ndak ada artinya dibandingken yang Madre bisa kasih untukmu. Kamu jual Madre sekarang, lalu apa? Kalau kamu yang pelihara Madre, kamu yang bisa punya usaha sampai anak-cucu. Ngerti?”

“Saya bukan tukang roti, Pak. Ngulen adonan saja seumur hidup baru tadi pagi. Madre jauh lebih berguna di tangan orang kayak Bapak atau Mei. Buat apa ada di saya? Buat jadi sarapan tiap pagi?”

“Tan kasih Madre untukmu karena dia punya maksud yang lebih besar. Tinggal kamu yang menentuken.”

“Hidup saya bukan di sini. Saya nggak tertarik berbisnis. Saya nggak punya modal, dan saya nggak suka Jakarta,” balasku. “Tapi seratus juta ini riil, Pak. Besar artinya buat orang kayak saya.”

“Bertahun-tahun kami menunggu orang yang bisa menghidupken tempat ini lagi. Kami pikir orang itu kamu,” Pak Hadi menyahut murung. “Ya, sudah. Terserah sajalah. Lupa saya, Madre itu hakmu.”

Lunglai, Pak Hadi pergi. Terdengar bunyi pintu kamarnya menutup di lantai atas. Ada perasaan tidak nyaman yang tiba-tiba terasa mendesak di dada. Aku merogoh ponselku, menelepon Mei.

Tanpa perlu melihat, dari suaranya terdengar Mei sangat kegirangan. “Kapan bisa saya ambil Madre? Eh, sori, atau saya transfer dulu uang mukanya?” Ia meralat dirinya sendiri. “Kalau mau begitu, tolong SMS atau e-mail nomor rekening, ya. Saya butuh waktu dua-tiga hari untuk ngurus pembayarannya, nggak apa-apa, ya? Nanti saya buatkan semacam kontrak sederhana, boleh? Antisipasi saja, biar ke depannya sama-sama aman.” Dengan bertubi-tubi Mei menyebutkan ini-itu.

Aku hanya menjawab pendek-pendek untuk gempuran pertanyaan dan usulannya. Dan, hingga rentetan suara Mei berakhir, perasaan tak nyaman itu terus menggantung.

Malam hari, aku menemui Pak Hadi di dapur. Tampak ia duduk melamun di kursi lipat yang sandaran rotannya sudah koyak-koyak, memandangi kulkas berisi Madre dengan tatapan kosong.

"Pak, besok sore saya pulang ke Bali. Saya sudah pesan tiket bus tadi," aku memberi tahu.

"Tiketmu yang hangus tempo hari ndak usah saya ganti, ya? Toh sudah kaya kamu sekarang," Pak Hadi menyahut dingin.

"Besok siang Mei datang." Aku berusaha sama dingin.

Pak Hadi menghela napas. "Pagi-pagi kami akan kumpul di sini," ucapnya pelan, "pamit pada Madre."

"'Kami'?"

"Orang-orang yang selama ini Madre nafkahi. Orang-orang yang ndak akan melepas Madre apa pun yang terjadi. Sayangnya keputusan itu ndak ada di tangan kami." Suara Pak Hadi bergetar. Dan, tubuh itu pun sedikit gemetar ketika bangkit berdiri. "Kamu orang pertama setelah Lakshmi yang bisa langsung membuat roti dari Madre tanpa gagal. Semua pekerja di sini harus mencoba berkali-kali baru berhasil. Madre sudah memilihmu. Sayangnya kamu ndak paham."

Pak Hadi berjalan tanpa menoleh, meninggalkanku terdiam sendirian di dapur bersama deru lemari pendingin tua yang setiap sepuluh menit sekali mengeluarkan bunyi seperti serdawa dan seluruh badannya ikut berguncang. Aku tahu itu karena akhirnya aku terduduk lama di sana. Di atas kursi lipat reyot, memandangi kulkas berisi Madre dengan tatapan kosong.

Tidak yakin ini mimpi atau bukan. Realitasku seperti disusupi sayup musik keroncong dan suara orang-orang bercengkerama. Begitu kubuka pintu kamar, wangi masakan menyeruak masuk. Ini bukan mimpi.

Di lantai bawah, tengah berlangsung semacam pesta jompo. Pak Hadi, bersama empat kawannya, tiga nenek dan seorang kakek, mengobrol asyik diiringi musik keroncong yang

datang dari sebuah gramofon. Lengkap sudahlah kejutan tempat serba-antik ini.

Seorang nenek bertubuh tinggi kerempeng dengan rambut putih ikal menoleh padaku, senyumnya langsung mengembang. Ia membetulkan letak kacamatanya sambil menghampiriku, "Oh, ini cucunya Lakshmi? Gagah sekali!"

Semua mata seketika ikut menoleh ke arah tangga tempatku berdiri terpaku.

Nenek itu langsung menyodorkan tangannya, "Saya Bu Cory. Saya kenal nenekmu dari waktu dia masih gadis," katanya semringah. "Sum! Coba lihat, matanya mirip sekali sama Lakshmi," ia memanggil temannya.

Keburu menjadi objek perhatian, mau tak mau akhirnya aku membaur. Pak Hadi memperkenalkan mereka satu-satu. Nenek yang kali pertama menyapaku adalah Bu Cory, pegawai tertua yang telah bekerja untuk Pak Tan selama lima puluh tahun lebih. Bu Sum, yang berperawakan gemuk-pendek dengan rambut disanggul, masa pengabdiannya hanya beda beberapa tahun saja dengan Bu Cory. Keduanya dulu bekerja di bagian depan, bertugas melayani pembeli dan menjadi kasir.

Nenek berikutnya, yang merupakan pegawai ter-"muda" adalah Bu Dedeh, masa pengabdiannya "baru" tiga puluh tahunan, saat Tan de Bakker sudah berubah menjadi Toko Roti Tan. Bu Dedeh berangkat langsung dari Tasikmalaya untuk bekerja di toko itu. Dan, ternyata Bu Dedeh masih mengenal keluarga Aki di Tasikmalaya. Satu-satunya eks pegawai pria selain Pak Hadi adalah Pak Joko, yang berkopiah, bersuara lembut, dan cenderung pendiam. Tubuhnya tinggi dengan bahu condong ke dalam seolah ia senantiasa memberi tanda "permisi". Pak Joko mengabdi empat puluh tahunan di sana, bertugas bersama Pak Hadi dan Bu Dedeh di dapur sebagai pembuat roti.

Mereka berlima adalah pegawai-pegawai terakhir Toko Roti Tan. Seperti cerita Pak Hadi, mereka sempat bertahan bekerja tanpa digaji sampai akhirnya Pak Tan tak tega dan menutup usahanya. Kemarin, begitu Pak Hadi mengabarkan bahwa Madre akan dijual, mereka memutuskan untuk berkumpul. Sejak pagi tadi, mereka menghidupkan lagi dapur dan membuat acara kecil-kecilan ini.

Ketika tahu rata-rata masa pengabdian kelima pegawai Toko Roti Tan ini, kepada Pak Joko aku lontarkan satu

pertanyaan yang mengganjal, “Bapak nggak bosan kerja di satu tempat yang sama selama itu?”

Pak Joko malah menatapku bingung, seakan tak mengerti kenapa hal itu dipertanyakan, “Ndak. Ndak bosan. Namanya pekerjaan, yah, jalankan saja. Lagian kami juga sudah seperti keluarga di sini.” Ia tertawa ringan.

“Sudah banyak suka duka selama kerja di sini. Terus terang Ibu sedih sekali Madre dilepas,” kata Bu Sum kepadaku, “tapi kami ingin melepas Madre dengan bahagia. Moga-moga Madre juga senang di tempat barunya, ya.” Ia menyusut air di ujung matanya. Dan, kembali ia tersenyum.

Pagi ini memang tidak terasa seperti acara perpisahan yang muram. Pak Hadi tampak cerah di tengah keluarga Tan de Bakker. Begitu hidup dan bersemangat. Satu-satunya yang muram di tempat ini justru aku.

Sebuah pesan singkat kukirim pada Mei: Bisa saya telepon sekarang? Penting.

7.

Keluarga besar Tan de Bakker benar-benar bertahan hingga siang. Bu Dedeh mulai terlihat sibuk di dapur, memasak makanan untuk makan siang kami.

“Jam berapa Mei kemari?” tanya Pak Hadi sambil menyiapkan piring-piring.

Aku menelan ludah. Mengumpulkan keberanian untuk menyampaikan berita yang kutahan sejak tadi. “Mei nggak jadi datang, Pak.”

Tangan Pak Hadi berhenti bergerak. “Lha. Kenapa?”

“Akhirnya saya bikin penawaran baru.”

Pak Hadi langsung meninggalkan piring-piring itu sama sekali. Ia memberi isyarat kepada Pak Joko untuk mematikan musik. Bahkan, Bu Dedeh ikut dipanggil dari dapur. Kelima orang tua itu kini mengepungku yang terduduk di kursi dengan muka pucat.

“Madre nggak jadi saya jual. Semua roti yang Mei perlu buat dari adonan Madre akan dikerjakan di sini. Jadi, kita hanya terima order dari Mei,” jelasku, aku menoleh ke Pak Hadi, “tapi kita nggak mungkin cuma berdua, Pak.”

"Ndak bisa ngitung apa kamu? Ada lima karyawan di sini!" omelnya. Namun, samar tampak sudut bibirnya tersenyum.

"Enam," ralatku.

"Nak Tansen ndak pulang ke Bali, toh?" tanya Pak Joko.

"Saya bakal tinggal sampai semua urusan lancar antara Pak Hadi dan Mei," jawabku. "Saya juga masih harus tanggung jawab soal modal produksi. Terus terang, modal uang saya nggak punya, Pak. Tapi, mungkin saya bisa cari pinjaman ke teman-teman saya di Bali."

Seperti dikomando, mereka semua malah tertawa.

"Ah. Nggak usah pakai modal-modalan," sahut Bu Sum.

"Kita biasa ngebon!" celetuk Bu Cory jenaka.

"Pakai bahan-bahan dari rumah kita saja," sahut Bu Dedeh.

"Kamu ndak perlu pinjam uang, Tansen. Saya punya tabungan. Kita bisa pakai. Lagian, semua penyuplai masih kenal baik dengan toko ini. Mereka pasti bisa kasih keringanan. Ndak usah takut," Pak Hadi berkata sungguh-sungguh.

Orang tua itu tiba-tiba melepas kacamata, menunduk, melipat tangannya. Mulutnya menggumam entah apa. Setelah beberapa saat melongo, baru aku tersadar bahwa Pak Hadi sedang berdoa. Begitu selesai, napasnya mengembus panjang dan kembali ia mengenakan kacamatanya. "Yang dibutuhkan toko ini bukan modal, Tansen," ujarnya pelan. "Kapan pun kami mau bikin roti, kami bisa. Tapi, kami butuh pemimpin. Kami butuh orang yang bisa memperkenalken roti-roti macem kami punya ini ke orang-orang muda macem kamu dan Mei."

Spontan, kepalaku menggeleng. Panik. "Saya cuma bantu sedikit, Pak. Saya nggak bakat memimpin."

Pak Hadi tertawa lebar, "Yah, jangan dipikirken. Belajar bikin roti saja yang benar." Ia mengedarkan pandangan, air mukanya cerah. Mengantisipasi kehidupan yang bakal berdenyut kembali di tempat itu. "Kita harus beres-beres," kata Pak Hadi, selewat menepuk bahuku. "Terima kasih, Tansen."

Satu-satu mereka menyalamiku. Bu Cory bahkan memelukku erat-erat. "Ternyata si Tan benar. Katanya, begitu Madre diwariskan ke keturunan Lakshmi, pasti toko ini jalan lagi."

Aku menggeleng lagi, "Cuma kebetulan, Bu. Saya ini nggak tahu apa-apa, kok. Madre saja tadinya mau saya jual."

"Kenapa kamu berubah pikiran?" tanyanya.

Aku terdiam. Otakku macet. Mulutku gelagapan. Ternyata

aku tidak tahu jawabnya.

"Karena sebetulnya ndak ada yang sanggup menjual ibunya sendiri." Dari kejauhan tahu-tahu Pak Hadi berceletuk.

"Si Hadi kalo ngomong jangan dimasukin hati," Bu Sum menyikutku.

"Eh, tapi betul, lho," Bu Cory menimpali, "lima tahun toko ini mati, kamu datang belum seminggu tahu-tahu kami bisa jalan lagi. Kalau bukan mukjizat, apa namanya?"

"Nggak tahu, Bu," jawabku. Jujur.

"Kemarin, Tansen kuajari bikin roti. Sekali pegang Madre, langsung berhasil dia." Pak Hadi lantang bercerita.

Ibu-ibu itu tercengang.

Bu Cory buru-buru menutup mulutnya yang menganga. "Cuma Lakshmi yang bisa begitu!" serunya tertahan.

"Mau tahu saya baru berhasil setelah berapa kali? Tujuh kali!" kata Bu Sum.

"Saya lima kali baru bisa! Padahal, sebelum kerja di sini saya sudah pernah kerja di bakery di Tasik. Saya pegang roti dari masih gadis, lho," Bu Dedeh tak mau kalah.

"Saya sepuluh kali!" Bu Cory mengacungkan kesepuluh jarinya. "Makanya, Tan bilang saya jadi kasir saja. Katanya saya ndak bakat pegang adonan!" Ia tergelak.

"Apa saya bilang, kan?" Pak Hadi melirikku, "Ndak ada hal yang kebetulan, Tansen. Madre sudah memilih kamu," tegasnya.

Sejujurnya, aku tidak tahu apa yang persis terjadi kepadaku pagi tadi. Aku bahkan tidak yakin kami akan sanggup mengerjakan order dari Mei. Yang jelas bagiku hanyalah: aku dan atau uang seratus juta tak pantas menggusur Madre keluar dari sini. Tempat tua ini adalah rumahnya. Orang-orang tua ini adalah keluarga sejatinya.

8.

Mei bergerak cepat. Dalam waktu dua hari, surat order pertamanya masuk. Kami diberi waktu ekstra dua hari untuk bersiap. Pak Hadi langsung membuat kalkulasi dan belanja stok bahan.

Karena roti yang dipesan Mei jenisnya beragam, Pak Hadi

harus memecah Madre dan memberi makan dengan jenis tepung yang sesuai. Dibutuhkan tepat dua hari untuk pecahan-pecahan Madre ini benar-benar siap pakai. Pak Hadi selalu bilang, adonan biang yang aktif dan sehat adalah kunci penting dalam membuat roti. Lebih baik bersabar dan menunggu sampai fungi dan bakteri pada adonan biang dalam kondisi betul-betul siap tempur.

Dini hari pada hari H, tim Tan de Bakker berkumpul. Semua turun ke dapur, termasuk Bu Cory dan Bu Sum. Tak terkecuali aku. Si anak bawang yang tertatih-tatih mengikuti kegesitan mereka. Begitu berhadapan dengan adonan roti, orang-orang tua itu bergerak selincah pemain sirkus.

Batch pertama yang dipesan Mei ini hanyalah sampel untuk mempromosikan koleksi roti klasiknya yang akan disebar ke klien dan gerai potensial. Ada dua belas jenis roti yang ia pesan, meliputi nama-nama yang disebutkan Pak Hadi kepadaku beberapa hari lalu dan baru aku lihat wujudnya hari ini.

Dapur kami pagi ini memproduksi roti tawar putih, roti gandum utuh, roti kibbled yang merupakan gabungan dari bermacam-macam biji-bijian, roti rye yang menggunakan tepung rye yang kaya serat, focaccia yang bertaburkan dedaunan rempah, ciabatta alias roti "sendal" khas Italia, pita alias roti pipih khas Timur Tengah, baguette si roti panjang yang renyah, roti buah yang dipadati kismis dan aneka berry kering, roti jagung yang dibuat dengan cornmeal nan gurih, roti ricotta yang berkeju dan bermentega, dan semolina yang berselimut wijen.

Aku terpana melihat aneka roti yang jumlahnya lusinan itu. Gawatnya, menurut Pak Hadi, batch sampel ini sudah nyaris menyamai kuota produksi yang biasa dikerjakan per harinya di Toko Roti Tan. Sementara Mei bilang, order sesungguhnya nanti bisa dua-tiga kali lipat lebih banyak dan harus dipenuhi setiap hari.

"Ah. Tapi saya ndak khawatir," kata Pak Hadi sambil memasukkan dua loyang baguette sekaligus ke mulut oven, "kamu pasti bisa mencariken jalan, Tansen."

"Kami siap lembur," celetuk Bu Dedeh dari balik masker, tangannya sibuk menepungi adonan. Debu putih beterbangan mengelilinginya seperti halo.

Kupandangi orang-orang tua yang bekerja penuh semangat

ini. Dilihat dari usia mereka, sudah sepantasnya ada ambulans yang bersiaga di luar. Namun, harus kutepis rasa khawatirku jauh-jauh. Pekerjaan masih menumpuk.

Setelah semua adonan roti beres, Pak Hadi memanggilku, "Tansen, ayo, kamu yang kasih makan Madre," ia menyodorkan stoples kaca itu, "ini hari penting buat kalian berdua."

Entah kapan aku akan terbiasa dengan cara mereka yang memperlakukan Madre dengan sangat manusiawi. Aku masih merasa lucu dikerubuti mereka yang saksama mengamatiku mengadukkan tepung dan air ke dalam Madre, seolah-olah adonan itu akan menggeliat kesenangan bagai kucing yang disayang-sayang majikan. Dan, setelah stoples-stoples berisi Madre disusun lagi di kulkas, sebelum menutup pintunya, Bu Cory sempat-sempatnya berkata, "Selamat istirahat, Madre."

Pukul tujuh, mobil boks kiriman Mei datang. Berdebar, aku melepas roti-roti itu pergi. Nasib Tan de Bakker akan ditentukan hari ini.

Dari belakang, tahu-tahu Pak Hadi muncul membawa keranjang rotan yang sudah dihias dengan taplak bersulam dan pita merah. Dua belas macam roti disusunnya satu-satu seperti parsel. Ia menyerahkan kepada salah seorang pegawai Mei, "Ini untuk Nona Mei. Bilang, hadiah dari Bung Tansen."

Aku langsung memelotot. Pertama-tama, "Nona Mei" dan "Bung Tansen" terdengar konyol. Kedua, aku tidak akan pernah mengirimkan roti dalam keranjang berpita, seolah aku ini si gembala sapi di perbukitan Swiss yang ingin mengajak kencan gadis petani dengan cara piknik di hamparan rumput hijau.

Akan tetapi, rupanya ilmu tai chi Pak Hadi membuatnya lebih sigap untuk menjejalkan keranjang itu ke mobil dan langsung menutup pintunya. Tanpa sempat kutahan, berangkatlah mobil boks dan keranjang berpita atas namaku. Dan, sebelum aku bisa menyusun kata-kata protesku, Pak Hadi sudah menghilang masuk.

Malam harinya, Mei mengirimkan e-mail berisi desain brosur yang akan ia cetak untuk koleksi roti klasiknya.

Brosur itu diawali dengan foto roti-roti dalam keranjang berpita. Aku terperanjat ketika menyadari itu adalah parsel buatan Pak Hadi. Mei benar-benar tidak buang waktu rupanya.

Di halaman dalam brosur itu, tertera teks:

"Akhirnya, kami menemukan adonan roti bersejarah yang kami kembangkan dan hadirkan untuk para pencinta roti sejati. Dibuat kali pertama 70 tahun yang lalu, adonan biang bernama Madre kembali hidup, membagikan citarasanya yang unik pada koleksi roti klasik kami. Di tangan generasi ketiganya, kisah indah Madre dan Fairy Bread akan dimulai. Selamat menikmati."

Di penghujung suratnya, Mei menulis, "Thanks untuk parsel rotinya, kok kamu tahu sih saya memang lagi butuh untuk keperluan foto? Besok ketemuan yuk, pengin ngobrol-ngobrol. Dinner time?"

Aku terdiam sejenak. Dan, dengan kecepatan lebih tinggi dari kemampuanku menganalisis, aku mengetik balasan, "Confirmed. Dinner. Besok."

9.

Taksi mengantarku ke sebuah restoran di daerah Menteng. Bangunan menyerupai rumah serbaputih dengan langit-langit yang tinggi. Dari cara para pelayan ini berpakaian dan gaya mereka melayani, bisa kusimpulkan ini restoran mahal. Aku muncul dengan satu-satunya celana tidak sobek yang kubawa dari Bali dan satu-satunya kaus berkerah yang kupunya.

Kembali Pak Hadi menempatkanku di posisi sulit dengan menyuruhku membawa seloyang banana bread dengan resep asli dari Jamaika yang ia bangga-banggakan. Dan, kami sempat berargumen sepuluh menit karena ia bersikeras menyebutnya banana bread sementara aku menganggapnya bolu pisang.

Pandangan Mei langsung tertuju pada kemasan plastik berpita merah yang ada di tanganku. Seketika matanya berbinar. "Itu banana bread, ya?" Napasnya tertahan.

Aku ingin meralat "bolu pisang", tapi bayangan muka garang Pak Hadi mengurungkan niatku. Jangan-jangan cuma aku yang menganggap benda ini bukan bangsa roti.

"Kamu yang bikin?" tanyanya lagi.

Buru-buru aku mengangguk. Mei pun tersenyum tersipu. "Senangnya dikasih oleh-oleh terus. Pasti enak banget, deh," katanya semringah, "kalo keturunan artisan yang bikin pasti lain."

Aku ikut tersenyum, yang mungkin akan membuatku kelihatan seperti ikut tersipu. Dalam skenario oleh-oleh banana bread ini, aku kebagian memberikan gunting kepada Pak Hadi saat memotong pita merahnya. Tapi, ia memohon agar aku mengakuinya sebagai buatanku dengan alasan, "Nih! Tinggal cemplung-cemplung, jadi! Besok kalau kamu coba sendiri juga pasti bisa. Jadi ndak apa-apalah kita korting satu hari."

Malam itu, Mei tampak berbeda. Tepatnya, dandanannya kini lebih pas dengan suasana malam hari. Masih dengan sepatu dengan hak nyaris setinggi anak tangga, tas besar bermerek besar, riasan cantik, dan rambut yang sepertinya menghabiskan waktu penataan setengah hari lamanya. Namun, ia begitu serasi dengan restoran indah ini. Dan, membuatku makin sadar diri sebagai anomali.

Yang tetap sama dari Mei adalah, pada jam seperti ini pun ia masih berbicara dan bergerak seperti orang overdosis kafein. Setiap lima-sepuluh menit ia mengecek dua smart phone miliknya yang menggeletak di meja. Sungguh aku tidak heran ketika melihat segelas iced cappuccino datang ke meja kami. Pesanan Mei.

"Nggak ngaruh, ya, minum kopi malam-malam? Bukannya nanti susah tidur?"

"Enggak, tuh," Mei menyeruput kopinya dari sedotan. "Saya sih, tidur ya, tidur saja. Di sini kopinya enak banget soalnya. Rugi kalau nggak nyobain."

"Sehari bisa berapa kali ngopi?"

"Nggak pernah ngitung," Mei tampak berpikir, "mungkin empat, atau lima?"

Aku tersenyum simpul. "Kamu sibuk banget, ya, sehari-

seharinya?"

"Kalau bisa satu hari tuh lebih dari 24 jam." Mei tertawa lepas.

Aku senang melihatnya tertawa begitu. Walau singkat, sesaat aku menemukan manusia yang berbeda.

"Saya suka baca blog kamu." Tahu-tahu ia berkata.

"Oh, ya? Kok bisa, sih?" Aku menyahut ringan, berharap bahasa tubuhku yang salah tingkah tidak terdeteksi.

"Saya jarang bisa jalan-jalan. Liburan pun pasti sambil kerja. Jadi, hiburan saya jalan-jalan di internet, browsing, blog walking. Nggak sengaja ketemu blog kamu."

"Isinya padahal, kan, ngaco."

"Seru, ah," bantahnya. "Nanti kalau pensiun, saya juga mau hidup kayak kamu."

Nyaris aku tersedak air ludahku sendiri. "Maksudnya? Hidup saya kayak orang pensiunan?"

"Kamu, kan, memang liburan tiap hari!" Mei terbahak, "Ke pantai, bikin tato, nongkrong-nongkrong, keliling-keliling Bali, nyeberang ke Lombok seminggu sekali, nggak kerja kantoran. Eh, kamu sebetulnya kerja nggak, sih?"

"Freelance," jawabku cepat.

"Buat saya, ngikutin blog kamu itu kayak berlibur," Mei nyengir. "Nah, jadi bisa bayangin, kan, gimana kagetnya saya waktu baca kamu cerita tentang roti, tentang Madre? Saya langsung niat dalam hati, pokoknya harus ketemu kamu selama kamu masih di Jakarta."

"Aha," aku manggut-manggut, "jadi alasan menghubungi saya waktu itu bukan cuma Madre?"

"Delapan puluh persen karena Madre. Dua puluh persen karena saya nge-fans sama kamu." Mei berkata lugas.

Sialan. Sekarang mukaku terasa panas. Sungguh tidak terbiasa dengan fenomena "ditemui penggemar".

"Kamu nggak berniat jadi artisan?"

Sudah dua kali ia menyebut kata itu, dan tetap aku tidak tahu artinya. Sejenis artis atau selebritas?

"Artisan itu kalau dalam dunia roti artinya pembuat roti profesional dengan skill manual, jadi segalanya dibikin dengan tangan," jelasnya seolah menangkap ketidaktahuanku, "seperti kakek-nenekmu."

"Memangnya itu profesi beneran, ya?"

Mei membelalak mendengar pertanyaanku. "Eh, jangan

salah, artisan itu sangat dihargai, lho. Skill-nya nggak main-main. Roti-roti artisan juga jauh lebih mahal. Dan, lebih enak."

"Di luar negeri doang, kali," sahutku, "buktinya Toko Roti Tan bangkrut."

"Toko Roti Tan bangkrut bukan karena produknya, tapi karena dipasarkan masih dengan gaya tahun '40-an. Toko roti sepuluh tahun lalu saja udah beda banget gayanya sama toko roti sekarang. Apalagi yang lebih setengah abad gitu. Market Toko Roti Tan nggak berkembang, pelanggannya nggak bertambah, ya, akhirnya mati."

Mei tiba-tiba membuka bungkusan banana bread yang kubawakan, menyobeknya sedikit dengan tangan, melahapnya. "Hmmm. Benar, kan? Sudah saya duga. Ini salah satu banana bread terbaik yang pernah saya coba. Di tempat saya saja belum tentu bisa bikin begini. Tapi, ironisnya, siapa yang tahu? Selain saya, kamu, dan Pak Hadi?" ujarnya berapi-api. "Iya, banana bread ini bukan kamu yang bikin. Saya juga tahu itu."

Aku hanya bisa merespons dengan senyum kecut.

"Kalau Pak Hadi mau, dia bisa jadi artisan termahal di Jakarta. Kerjanya di hotel bintang lima. Tapi, dia dan semua artisan Tan de Bakker akhirnya cuma jadi sejarah. Nggak ada regenerasi. Nggak ada yang tahu skill mereka," tutur Mei lagi.

"Kamu pasti mau bilang, saya nggak jadi melepas Madre adalah sebuah kebodohan," kataku getir. "Di tangan kamu, Madre nggak akan sia-sia. Ya, kan?"

Mei menggeleng pelan. "Sebetulnya, saya agak lega kamu nggak jadi melepas Madre. Biar Madre di tangan saya, tetap saya nggak punya artisan dengan kemampuan kayak Pak Hadi. Dan biar ditawari gaji tinggi, saya yakin mereka nggak akan pernah mau ninggalin Tan de Bakker."

"... yang padahal sudah nggak ada lagi," sambungku.

"Buat kamu nggak ada," sergah Mei lembut, "buat mereka?"

Aku tertegun. Untuk kali pertamanya aku melihat semua ini dengan jelas. Dan, perempuan serba-berkilau dengan tungkai kaki yang tak pernah bisa diam inilah yang menyadarkanku. Bagi keluarga Tan de Bakker, toko itu hanya tidur. Selama Madre masih hidup dan selama keturunan Lakshmi masih ada di luar sana, Tan de Bakker tidak pernah mati. Mereka menantiku seperti seorang Mesias yang akan membawa kehidupan baru.

"Saya nggak bisa terikat," kata-kata itu meluncur begitu

saja dari mulutku. Sesaat kemudian, aku tersadar baru saja curhat colongan, "Sori. Keceplosan."

Mei tersenyum menatapku. Dan, tiba-tiba aku melihat kualitas ketenangan yang memesona. "Makanya saya sering ngintip blog kamu," ucapnya halus, "Saya iri. Kamu punya kebebasan yang saya nggak punya. Tapi saya juga bersyukur punya sesuatu yang bisa saya teruskan."

"Satu-satunya yang ingin saya teruskan adalah kebebasan saya."

"Kalau bebas sudah jadi keharusan, sebetulnya sudah bukan bebas lagi, ya?" cetus Mei kalem.

Aku menghela napas. Pembicaraan ini, entah kenapa, jadi terasa memojokkan.

"Sampai kapan kamu di Jakarta kalau gitu?" tanyanya.

Aku mengangkat bahu, "Pokoknya sampai semuanya lancar antara Fairy Bread dan Pak Hadi."

"Habis itu?"

"Balik jadi anak pantai yang blognya selalu kamu intip," aku terkekeh.

Mata itu mengerdip malu. "Mumpung kamu masih di Jakarta, kapan-kapan saya pengin ngajak kamu dan Pak Hadi lihat-lihat ke Fairy Bread. Mau, kan?"

"Boleh," aku mengangguk, "kepingin tahu apa yang bikin Mei Tanuwidjaja minum kopi lima cangkir sehari."

Mei tertawa hingga badannya mengempas ke belakang. Pemandangan yang menyenangkan. Bibirnya merekah lebar, memampangkan deretan gigi nan putih rapi. Dia benar-benar manusia terawat.

Pergi makan malam bersama perempuan seperti Mei adalah hal yang tak pernah kubayangkan. Ia menyalahi semua kriteriaku. Namun, di luar dugaan, pengalaman malam ini ternyata menyenangkan. Ia berbagi banyak hal tentang bisnis rotinya. Dan, aku berbagi banyak hal tentang hidup sembarangan ala Tansen.

Energinya yang tinggi membuatku tidak bosan, tapi sesekali Mei bisa berubah sendu dan santai, memberikanku ruang untuk bernapas dan tidak jadi kepayahan mengikuti ritmenya. Sisa malam berlalu tanpa terasa.

Di dalam taksi yang mengantarkanku pulang kembali ke daerah kota, perhatianku terpecah. Antara pemandangan jalan di luar dan pemandangan Mei tertawa lepas yang muncul

setiap kali mataku terpejam.

Sesampainya di toko, ternyata Pak Hadi masih bangun. Sungguh di luar kebiasaan. Aku curiga ia memang menungguiku pulang.

"Gimana banana bread-nya? Sukses?" Pertanyaan pertamanya.

"Banana bread terenak yang pernah dia coba."

Membersit senyum puas di wajah Pak Hadi.

Aku terkekeh. "Bapak begadang cuma mau nanya itu?"

"Berarti berhasil," sahut Pak Hadi, seperti berbicara pada dirinya sendiri.

"Apanya, Pak?"

"Pelet. Saya masukken biar dia mau sama kamu." Lalu sesaat kemudian dia tergelak, kemungkinan besar gara-gara melihat mataku mau copot. "Itu banana bread saya kurangi gulanya lima puluh gram dari resep. Kalau enak ya, berarti pas."

Aku memandangi orang tua yang ngeloyor pergi dengan sisa tawanya itu, menyadari perubahan besar yang terjadi meski belum lama aku mengenalnya. Pak Hadi kini lebih ceria. Lebih jail. Lebih "muda".

Tak lama kemudian, aku ikut menyusul ke lantai atas. Saat menyalakan lampu di kamar tempatku menginap, aku dikejutkan oleh kehadiran sebuah benda asing. Benda yang saking barunya terlihat mencuat seperti disorot lampu panggung di antara benda-benda tua di ruangan itu. Sebuah spring bed ukuran single berbantal guling dan berlapis seprai putih. Semuanya baru.

Tidak ada penjelasan. Tidak ada kartu. Tidak ada surat yang menerangkan mengapa kasur itu hadir. Namun, dadaku terasa sesak dan mataku berkaca-kaca.

10.

Lusanya, pagi-pagi sekali, keluarga Tan de Bakker berkumpul. Sarapan bersama. Bu Sum membawa lontong sayur. "Bosan kalau roti terus," katanya sambil lanjut bercerita bagaimana para ibu itu selalu ganti-gantian membawa makanan untuk dinikmati bersama di toko.

Di meja-meja bundar yang dulu adalah tempat para pelanggan yang ingin menikmati rotinya langsung di toko, kami duduk tersebar menyantap lontong sayur.

"Jadi, kemarin malam saya sudah dapat kabar tentang pesanan Mei...."

"Ssst." Pak Hadi memotongku. "Makan saja dulu. Jangan bicara bisnis. Ngobrol yang lain boleh."

Aku terdiam. Yang lain mesem-mesem. Diiringi musik keroncong, semua kembali tekun menghadapi piring masing-masing.

"Deh, itu banana bread harus dikurangi gulanya lima puluh gram, lebih pas," Pak Hadi berkata kepada Bu Dedeh. "Sudah dicoba sama Mei. Enak katanya."

Bu Dedeh manggut-manggut. "Saya juga mau coba bikin selai srikaya. Kata cucu saya, si Salman, sekarang laku lagi srikaya buatan sendiri. Banyak yang cari."

"Bikin saja," sahut Pak Hadi, "nanti saya titipken lagi ke si Tansen, biar dikasihken ke Mei."

"Katanya nggak boleh ngobrolin bisnis," celetukku.

"Lha, siapa yang lagi ngobrol bisnis? Ini tentang hubungan kamu dan Mei. Supaya lancar," jawab Pak Hadi.

"Hubungan apa sih, Pak?" tanyaku bingung.

"Kata si Hadi, cantik lho Mei itu," Bu Sum tahu-tahu angkat bicara.

"Itu, kan, anaknya si David Tanuwidjaja yang punya Bogor Bakery itu, kan?" Bu Cory menyambar, "Yang dulu suka kemari? Yang anak perempuannya suka dibawa-bawa itu?"

"Oalah!" Bu Sum terperanjat, "Anak yang cerewetnya minta ampun itu?"

Pembicaraan ini semakin liar. Dan, sepertinya telah terjadi konspirasi yang tak kutahu.

"Ibu-ibu, Bapak-bapak, kami cuma ber-te-man!" aku berseru. "Oke. Semua sarapannya sudah?" aku bangkit berdiri, "Di tangan saya sudah ada PO1 dari Mei...."

"Cuantik, lho. Kata Hadi, kayak artis Hong Kong!"

"Bu Sum!" aku mendelik. Setelah Bu Sum mengunci mulutnya, aku menyambung laporanku. Sampel dari kami sukses besar. Mulai minggu depan, order resmi akan masuk harian. Seperti kata Mei, jumlahnya tiga kali lipat dari yang kami kerjakan kemarin. Di dapur kini kupasang papan tulis besar untuk mencatat jenis dan kuantitas roti yang dipesan setiap harinya.

PR besar kami adalah merencanakan produksi dan mencari tambahan SDM. Kelima orang tua itu telah merogoh tabungan masing-masing untuk modal dan aku harus berhitung cermat agar kami punya cukup dana untuk menjalankan produksi. Untungnya aku berhasil bernegosiasi perihal termin pembayaran dengan Mei, memastikan uang yang kami terima masuk lebih cepat sebelum modal kami menyusut.

"Jelas semuanya? Ada pertanyaan?"

"Kok, dulu ndak begini, ya?" celetuk Bu Cory pada Pak Hadi.

"Tan itu ngertinya bikin roti. Ngatur-ngatur begini ndak bisa dia. Untung kita sekarang punya Tansen," kata Pak Hadi.

Aku berdeham. "Jadi, jelas semuanya?"

Bu Cory mengangkat tangan.

"Ya, Bu?"

"Cuma mau kasih tahu. Orang-orang untuk bantu di dapur sudah ada. Sebagian pernah kerja di toko roti juga," kata Bu Cory bersemangat.

"Sip!" Jempolku mengacung.

"Tapi, jompo semua. Ndak apa-apa, toh?"

Sendi jempolku sedikit melemas. "Ya, nggak pa-pa, Bu," gumamku.

Waktu kami kurang dari tiga hari untuk memulai produksi. Tidak mungkin sempat membuka lowongan dan menyaring orang-orang baru.

"Joko, besok pinjam mobil sampean, ya. Saya sama Tansen harus ke Gunung Sahari pilih bahan-bahan," Pak Hadi menoleh kepadaku. "Kamu bisa nyetir kan, Tansen?"

Aku melirik ke luar, ke tempat mobil pick-up warna merah bermesin dua tak itu terparkir, lalu menatap Pak Joko. Cemas. "Itu... beneran bisa jalan kan, Pak?"

Senin dini hari, saat semua bangunan di jalan ini tertidur lelap dalam gelap, dapur kami terjaga. Terang benderang. Semarak seperti kenduri.

Sembilan orang termasuk aku bekerja menghadapi adonan dan panggangan. Bu Cory berhasil menghimpun tiga temannya dari klub memasak yang ia bina di panti wreda untuk menjadi tim tambahan.

Sebagai satu-satunya manusia berusia di bawah tiga puluh tahun di dapur itu, otomatis aku mengambil porsi yang paling berat secara fisik: tukang angkut. Aku mengangkut loyang-loyang dan bergerak ke sana kemari sesuai panggilan seperti kurir. Dan, bagaikan tenaga medis dadakan, secara berkala aku mengecek mereka satu-satu: cukup minumkah, capek berdirikah, ada obat yang perlu diminumkah, dan lain-lain.

Setiap loyang yang keluar dari panggangan tidak boleh luput dari pengawasanku. Di papan tulis besar tempat daftar order kami tertulis, aku menandai hitungan roti-roti yang sudah dan masih harus kami buat.

Pagi menjelang dan daftar itu terus menyusut. Pukul enam, berbarengan dengan diangkutnya roti-roti ke mobil boks, ibu-ibu menyiapkan meja untuk kami sarapan bersama. Saatku untuk akhirnya duduk bersandar, mengembuskan napas lega. Perjuangan hari ini selesai. Rasa lelah mulai merayapi tubuhku, tapi rasa plong di hati membayar itu semua.

Semangkuk bubur yang wanginya sangat menggoda mengepul di hadapanku, tapi aku belum bisa menyentuhnya. Aku hanya bisa memandangi Pak Hadi yang makan dengan lahap.

"Kok ndak makan, Tansen?" tanyanya.

"Bentar lagi, Pak. Nunggu adrenalin turun dulu," jawabku.

"Jangan terlalu khawatir tentang kami, ya. Kami sudah biasa kerja begini," katanya. "Kerjamu hebat hari ini."

"Nggak bisa tiap hari begini, Pak." Aku tak lagi tahan memuntahkan bebanku sejak dini hari tadi. "Bapak dan tim kita ini bukan anak muda lagi. Itu tadi kerja berat, Pak. Kita semua harus begadang. Jam biologisnya jadi terbalik. Mau

sampai kapan bisa begitu?"

Pak Hadi malah terkikik, "Kamu tuh, Tansen. Ngomong kok kayak wong jompo. Lha, yang sudah bau tanah di sini siapa, toh?"

"Pak, saya serius," protesku.

"Sehat itu bukan cuma urusan badan. Dalem sini lebih penting," ia menunjuk dadanya. "Kamu pikir kalo kami ini ndak ngapa-ngapain, diem di rumah terus kayak pajangan, kami jadi lebih sehat?" lanjutnya. "Di sini kami bahagia. Kami bikin sesuatu. Kami ndak jadi pikun. Ngerti?"

Aku mengangguk. Terpaksa.

"Tenang saja, Tansen. Sampai rumah kami semua tidur kayak bangkai," celetuk Bu Sum.

"Hus!" Pak Hadi menegur.

Ibu-ibu itu malah cekikikan.

Aku mencoba tersenyum. Pelan-pelan menyantap sarapanku. Namun, otakku tak berhenti berputar. Sesuatu harus dilakukan untuk merombak ini semua.

11.

Waktu yang seharusnya menjadi jam tubuhku beristirahat setelah semalaman kerja macam kuli akhirnya terbuang di jalanan Jakarta. Siang itu aku menyelipkan diri di tengah-tengah kesibukan Mei yang sedang maraton meeting di sebuah coffee shop hotel.

"Maaf ya, saya jadi merepotkan kamu," kataku kepada Mei begitu kami bertemu. Lima belas menit terakhir aku menunggu di meja lain sampai meeting Mei sebelumnya selesai. "Saya janji nggak akan lama-lama," kataku lagi.

"No problem," Mei tersenyum, "saya sudah batalin meeting yang berikutnya. Jadi, kamu nggak perlu buru-buru. Saya yakin pasti ada yang penting."

Senyumnya barusan melenyapkan seperempat bebanku begitu saja. "Makasih, Mei," aku balas tersenyum—senyum yang sedetik langsung pudar. "Ada masalah." Aku pun membuka percakapan.

"Muka kamu kusut banget."

"Kami nggak akan sanggup meneruskan order Fairy Bread."

Posisi duduk Mei langsung menegak, rautnya berubah tegang. "Masalah kalian apa? Uang?"

Aku menggeleng. “Orang-orang tua itu akan kolaps kalau ini diteruskan.”

“Ada yang sakit?”

“Sekarang belum. Tapi, coba bayangin. Umur mereka 70-an, 80-an tahun. Mereka harus kerja dari malam-malam buta sampai pagi. Saya satu-satunya anak muda di tim mereka. Sori, Mei, tapi beban moral proyek ini kelewat berat buat saya.”

“Kamu khawatir tentang mereka?”

Aku menatap perempuan cantik di hadapanku itu. Berusaha menelan pertanyaan lugunya. “Kalau saya nggak khawatir, saya nggak akan menemui kamu hari ini.”

“Kamu rekrut orang lagi saja.”

“Itu nggak bakal menyetop Pak Hadi dan yang lainnya untuk ikut kerja. Saya cukup kenal mereka.”

“Jadi, artinya...” Mei memandangku hati-hati, tempo bicaranya melambat seolah mengeja, “kamu akan kembali menjual Madre?”

“Sayangnya, itu bukan opsi.” Aku tersenyum pahit. Semakin menyadari posisiku yang serba-terjepit. “Sori, Mei, saya sebenarnya bingung banget. Saya tahu ini bukan masalah kamu. Saya cuma nggak tahu harus ngobrolin ini sama siapa lagi.”

Mei tertawa manis. “Saya memang orang yang paling tepat untuk diajak diskusi soal ini. I’m a Bread Fairy!” tuturnya riang.

Melihat tawanya, setengah bebanku kembali menguap hilang.

“Dan, itu adalah masalah saya.” Mei menambahkan, “Sori, Tansen, tapi Fairy Bread belum mau kehilangan supplier roti klasik terbaiknya.”

“Oke, Peri Roti,” aku melipat tangan di dada, “sebagai seorang profesional, apa saran kamu?”

“Jual Tan de Bakker.”

Mataku membesar. “Hei. Sudah saya bilang, itu bukan opsi.”

“Siapa yang bicara soal jual Madre? Saya bilang ‘Tan de Bakker’.”

“Itu lebih sinting daripada jual Madre! Mana mau Pak Hadi melepas Tan de Bakker!” seruku.

“Tansen, Tansen... kamu belum ngerti juga, ya?” Mei geleng-geleng sambil tertawa geli, “Tan de Bakker itu cuma cangkang. Mau dibuka, mau ditutup, mau ganti nama, nggak

jadi masalah! Nyawa kalian ada di Madre. Yang Pak Hadi sekarang punya itu hanya ruko di Jakarta Kota. Tapi, jantung yang bisa bikin ruko itu hidup ada di tangan kamu. Madre."

"Kalau gitu apa yang dijual?"

"Jual yang saya maksud adalah, kalian mengizinkan saya masuk dan bergabung dengan Tan de Bakker. Kita hidupkan lagi tempat itu sama-sama," Mei berkata mantap, "para artisan Tan de Bakker nggak perlu kehilangan pekerjaan. Tapi, mereka bisa punya shift kerja yang lebih bersahabat. Kalian bisa berdiri sendiri, punya brand sendiri, tapi manajemen kalian akan dipayungi oleh Fairy Bread."

Aku terdiam lama. "Pak Hadi yang berhak mengatakan iya atau tidak soal itu."

"Tansen, kenapa susah sekali, sih, kamu ngerti?" Mei berkata lembut. "Kamu yang punya Madre. Kamu jantungnya Tan de Bakker. Pak Hadi akan menurut apa pun keputusan kamu."

"Saya bukan siapa-siapa di situ. Saya nggak ngerti apa-apa...."

"Sebenarnya ini masalah komitmen, kan?" sergah Mei, "Kamu merasa nggak pengin terikat dengan mereka? Tapi, anehnya, kamu bela-belain menemui saya gara-gara khawatir setengah mati sama kondisi mereka."

"Kalau saya peduli, bukan berarti saya mau menetap selamanya di situ," sahutku cepat.

"Apa, sih, yang menahan kamu di Bali?"

Aku tergagap. Pertanyaan sama yang pernah ditanyakan oleh Pak Hadi dan berulang kali kutanyakan di dalam hati. Lagi-lagi, perempuan inilah yang berhasil mengantarku pada sebuah jawaban. Ternyata akulah yang mengikat kakiku sendiri.

"Saya bisa jelasin A sampai Z rencana saya tadi, Tansen. Tapi, semua itu percuma kalau kamu memutuskan pergi. Saya butuh kamu di sini," Mei menegaskan.

Dalam batinku beraduklah sekian banyak perasaan yang lebih kompleks daripada adonan roti, terbanting, teruleni, dan aku tahu semua itu akan tiba pada satu titik. Namun, di mana itu dan akan menjadi apa itu semua, adalah pertanyaan paling besar yang pernah kuhadapi dalam hidupku.

12.

Siang keesokan harinya, aku dan Pak Hadi diundang Mei makan siang sekaligus tur melihat Fairy Bread. Ia bahkan berbaik hati menjemput kami.

Aku dan Mei sudah menunggu di bawah. Tak lama, Pak Hadi turun. Mengenakan kemeja batik lengan panjang dengan celana tersetrika licin. Rambutnya yang putih tersisir rapi ke belakang, mengilap oleh minyak rambut.

"Hmm, Pak...."

Akan tetapi, Mei menarik pelan tanganku, memberi kode agar aku tak berkomentar.

Kami pun berangkat ke area Jakarta Selatan, menuju mal tempat Fairy Bread memiliki gerainya yang terbesar.

"Pak Hadi pernah ke sini?" tanya Mei di pintu masuk.

Pak Hadi hanya menggeleng pelan. Setengah melongo. Matanya menjalari pemandangan megah dan serbagigantis di atrium mal ini. Seharusnya Mei menanyakan, apakah Pak Hadi pernah ke mal sama sekali. Dan, aku yakin jawabannya pun pasti belum.

"Kita ke toko dulu, ya. Habis itu baru makan. Ada restoran Prancis enak di sini, saya sudah pesan tempat. Pak Hadi pasti suka masakannya," jelas Mei cerah ceria. Dia tampak sangat bersemangat dengan tur hari ini.

Setelah menaiki dua eskalator, kami tiba di Fairy Bread. Langkah Pak Hadi terlihat melambat. Ekspresinya yang terpukau tak bisa disembunyikan. Matanya nyaris tak berkedip.

Gerai Fairy Bread didominasi kaca. Lampu terang benderang menyoroti nampan-nampan kaca berisi roti yang terpajang di rak terbuka. Dapurnya yang transparan memperlihatkan para pegawai hilir mudik membuat roti dan kue. Orang-orang lalu memilih sendiri rotinya dengan membawa nampan plastik. Dan, di depan kasir, tampak antrean panjang orang-orang yang mau bayar.

Mei membawa kami masuk ke dapur. Menunjukkan proses kerja yang berjalan dan menjelaskan sistemnya. Kepada kami, Mei tak sungkan-sungkan memberi tahu omzetnya, volume produksinya, ambisinya untuk membuka cabang di seluruh Asia Tenggara.

“Baru sekarang saya ngerti kenapa kamu minum kopi sebanyak itu,” bisikku kepada Mei.

Mei tertawa, “Staf saya banyak, kok. Saya nggak sesibuk itu. Mikir strateginya saja yang berat.” Ia lalu menoleh ke Pak Hadi, “Tan de Bakker padahal punya potensi dibuat begini lho, Pak.”

Pak Hadi hanya mengangguk dan tersenyum. Walau belum lama aku mengenal orang tua ini, aku cukup tahu ada sesuatu sedang mengusiknya. Ia tampak lebih banyak diam dan merenung.

Saat makan siang, Mei memilihkan menu-menu terbaik, wine terbaik, hingga meja kami penuh sesak seolah selusin orang yang mau makan.

“Nanti bungkus saja,” kata Mei melihat muka kami cemas.

“Mei baik sekali,” kata Pak Hadi halus, “belum pernah saya makan mewah begini.”

“Saya yang berterima kasih sama Pak Hadi, sama Tansen, sudah dibantu dengan produksi roti yang luar biasa. Customer saya senang semua,” balas Mei berseri-seri.

Pak Hadi menghela napas. “Maaf kalau saya lancang. Tapi, saya sungguh ndak habis pikir,” katanya sambil menggelengkan kepala. “Kamu sesukses itu, kenapa, kok, masih mikirken roti tua seperti kami ini? Ndak perlu repot-repot bikin roti sourdough, ndak perlu cari-cari biang seperti Madre, kamu sudah punya segalanya. Kamu bisa melakuken apa saja.”

Mei terdiam. Pertanyaan Pak Hadi bagai panah beracun yang tahu-tahu melumpuhkannya. Mata itu berkaca-kaca.

Aku dan Pak Hadi mulai lirik-lirikan. Muka kami bahkan lebih cemas ketimbang saat melihat makanan membanjiri meja.

“Gara-gara saya, adonan biang Yeye2 mati,” ujar Mei tersendat.

“Bagaimana bisa?” Pak Hadi terheran-heran. “Adonan biang hampir ndak bisa mati, kecuali kalau benar-benar ndak dirawat. Kalau beku pun paling-paling dia dorman. Lagian di tempat kalian pasti dirawat, toh?”

"Dari dulu produksi bakery kami memang sudah campur dengan ragi instan. Nggak semua pakai adonan biang. Jadi, kami nggak simpan banyak-banyak. Cuma ada dua stoples. Dua-duanya...," Mei menelan ludah, "nggak sengaja saya pecahkan. Umur saya masih tujuh tahun waktu itu. Saya tubruk meja pakai sepeda. Dua stoples isi adonan biang Yeye ambruk ke lantai. Lagi nggak ada siapa-siapa di dapur. Karena nggak ngerti dan takut dimarahin, saya lap sendiri adonan yang tumpah. Saya buang." Suara Mei makin tercekat.

"Saya nggak ngerti itu bukan adonan biasa. Yeye nggak bisa marah sama saya. Dia menyalahkan karyawan yang ninggalin dapur, yang nggak langsung masukin adonan lagi ke kulkas, dia marah sama semua orang. Kecuali saya," lanjut Mei. "Saya masih kecil, tapi saya bisa merasa sejak itu Yeye berubah. Kayak orang patah hati."

"Lha. Adonan biang kan, bisa dibuat lagi?"

"Pak Hadi bisa bayangkan kalau adonan itu Madre?" sahut Mei getir. "Apa bisa Madre dibuat lagi?

Pak Hadi terdiam.

"Betul. Yeye bikin adonan biang lagi. Tapi, buat dia nggak pernah sama."

Mei menyusut setitik air mata di ujung matanya. "Kejadian sepeda saya nubruk meja itu yang jadi titik tolak berubahnya bisnis kami. Nggak lama, Papa ambil alih. Bakery kami jadi bakery modern. Dan, sekarang saya kembangkan lagi jadi Fairy Bread. Saya nggak ngerti apa itu adonan biang sampai saya menjalankan bisnis ini. Baru saya sadar apa yang dulu saya lakukan pada Yeye."

"Kenapa kamu harus sedih? Kalian sukses besar. Mungkin memang sudah takdirnya kamu membunuh adonan biang itu," ujar Pak Hadi. Dan, kata "membunuh" membuatku bergidik.

"Saya sedih karena saya menghancurkan sejarah Yeye," kata Mei pelan.

"Ndak ada yang kebetulan, Mei. Percayalah, jalannya memang harus begitu," sahut Pak Hadi. "Kalau kalian bertahan seperti kami, mungkin bakery kalian sudah mati." Kembali Pak Hadi geleng-geleng, "Ndak pernah mimpi saya, ada toko roti sebagus yang saya lihat hari ini. Kalian sangat maju. Rasanya saya ini bodoh sekali, ndak tahu apa-apa."

"Pak, secanggih apa pun toko kami, yang Pak Hadi punya itu nggak akan pernah bisa kami bikin," ucap Mei penuh

penekanan. “Jadi, kalau Pak Hadi kasih izin, saya dan Tansen ingin menghidupkan lagi Tan de Bakker.”

Sontak Pak Hadi menatap kami berdua.

“Kemarin, saya ngobrol panjang sama Mei, Pak,” akhirnya aku bersuara. “Kita nggak bisa terus-terusan mengerjakan order....”

“Kami sanggup!” cepat Pak Hadi menyambar.

“Saya bukan melarang Pak Hadi kerja. Tapi, Pak Hadi harus kerja sesuai dengan porsinya. Kita bisa punya toko dan mengerjakan order dari Mei kalau kita rekrut orang baru, bikin dapur baru, dan punya sistem yang baru. Bapak, Bu Sum, Bu Cory, Bu Dedeh, Pak Joko, bisa kerja di toko seperti dulu. Tapi, kita tetap punya tim lain di sana yang bisa shift malam, yang bisa kontinu mengerjakan order harian.”

“Maksud kamu... Tan de Bakker dibuka lagi?” Pak Hadi tercengang.

“Saya, sih, mengusulkan namanya diganti supaya nggak ada masalah dengan keluarga Pak Tan,” Mei tersenyum, “tapi, ya, saya akan tanam modal di toko Bapak. Kita buka lagi tempat itu.”

“Itu bukan toko saya, Mei. Itu juga toko Tansen. Toko kami semua,” tegas Pak Hadi.

Mei melirikku. “Soal itu saya serahkan pada Pak Hadi dan Tansen,” katanya. “Yang jelas, lewat toko itu kita semua akan kerja sama. Antara Fairy Bread dan Tan de Bakker.”

Pak Hadi malah menggeleng. “Nggak bisa Tan de Bakker,” tandasnya.

“Jadi, Pak Hadi nggak bersedia?” Mei bertanya takut-takut.

“Tansen de Bakker,” Pak Hadi berkata mantap. “Tansen pimpinan kami sekarang. Nama dia yang layak muncul.” Pak Hadi menepuk punggungku.

Setelah “Bung Tansen”, keranjang roti berpita, sekarang... Tansen de Bakker? Aku mulai menyesal mengajak Pak Hadi kemari. Mal memberi efek buruk baginya.

Akan tetapi, jelaslah kini, kami adalah tiga orang yang berusaha menggapai impian masing-masing dengan bergandengan tangan. Mei, yang ingin menebus kesalahan kepada kakeknya dengan memelihara Madre. Pak Hadi, yang menanti kedatangan seorang Mesias untuk menyelamatkan Tan de Bakker. Dan aku, si manusia tak punya mimpi yang akhirnya ingin memiliki mimpi. Mimpi yang kini punya nama:

Tansen de Bakker.

Dini hari. Tepat dua minggu sejak aku terdampar di Jakarta.

Pak Hadi melemparkan celemek untuk kupakai. Menyusul, penutup kepala.

“Sebentar lagi mereka datang. Siapa yang mau mengumumken? Kamu atau saya?” tanya Pak Hadi.

“Saya, Pak,” jawabku.

“Kamu pemimpin yang baik, Tansen. Cuma kamu ndak sadar itu,” Pak Hadi tersenyum tipis. “Boleh saya tahu kenapa kamu tiba-tiba mau buka toko ini lagi? Padahal, kamu tahu akibatnya, kan? Tiket pulangmu ke Bali bisa hangus selama-lamanya.” Lelaki tua itu menatapku lurus-lurus. “Apa karena Madre? Karena kami? Atau karena... Mei?”

Aku ingin membantah semua yang ia sebut. Tapi, tidak bisa.

“Mungkin karena memang nggak ada yang kebetulan, Pak,” akhirnya aku menyahut. “Mungkin sudah harusnya saya di sini.”

Air muka Pak Hadi menghangat. “Tan dan Lakshmi pasti sangat bangga sama kamu. Dan, saya beruntung bisa kenal cucu mereka yang sangat hebat ini.” Ia merangkul bahuku.

Kedua mataku terasa panas. Untungnya, sebelum ada air mata yang diproduksi, suara bel sember itu berbunyi. Keluarga artisan kami datang. Lembaran baru kami bersama akan dimulai malam itu.

13.

Mei terpaksa membatalkan rencana membuka cabang Fairy Bread yang keenam. Sebagai ganti, ia menyalurkan investasinya ke toko roti tua di daerah Jakarta Kota.

Kurang dari dua bulan, tempat ini berubah total. Mei

mengembalikan suasana kuno Tan de Bakker dengan memoles ulang semua barang usang kami. Semua furnitur tambahan ia cari khusus dari tempat barang-barang antik. Pak Hadi pun boleh gembira karena Mei bahkan mencarikannya piringan hitam keroncong untuk melengkapi koleksinya yang lama mandek.

Uniknya, tempat kuno ini sekarang memiliki dapur modern dengan alat-alat yang semuanya baru. Dipisahkan hanya dengan lapisan kaca, para tamu bisa menyaksikan proses kami membuat roti.

Lima anggota keluarga eks Tan De Bakker kembali bekerja. Mereka masuk dari pukul tujuh pagi hingga pukul setengah lima sore. Petang hingga malam hari diteruskan oleh karyawan-karyawan baru. Bu Sum dan Bu Cory melayani di depan seperti sedia kala. Pak Joko dan Bu Dedeh tetap bertugas sebagai supervisor di dapur. Sementara shift dini hari diawasi oleh Pak Hadi. Sesekali. Aku tidak ingin ia terlalu banyak begadang. Kelas tai chi-nya tidak boleh telantar.

Tansen de Bakker tidak hanya menjual roti. Kami punya menu all-day-dining, yang meski daftarnya tak banyak, semua adalah menu terbaik. Termasuk banana bread khas Jamaika dan sup fantastis dari kaldu biang Pak Hadi yang sudah berumur satu dekade itu.

Prediksi Mei terbukti benar. Sejarah Madre yang dibuat dari tangan Lakshmi tahun 1941 menjadi buah bibir baru. Mei menjual tur untuk melihat Madre dan bagaimana adonan biang dipakai untuk menghasilkan roti dengan cita rasa klasik. Mei juga menciptakan kelas privat membuat roti dengan "menjual" trio artisan legendaris Hadi-Joko-Dedeh.

Atas inisiatifku, kami memiliki website, akun Facebook, Twitter, dan aneka alat promosi elektronik lain yang mungkin sampai kapan pun tidak akan sepenuhnya dipahami oleh Pak Hadi. Yang ia tahu, kami berhasil membangunkan tempat ini dari mati surinya. Kami berhasil meneruskan hidup Madre sebagaimana mestinya.

Pak Hadi dan aku tetap tinggal di lantai atas. Kepemilikan tempat ini telah dibaginya menjadi dua. Kini aku memiliki setengah dari bangunan tua ini. Sementara kepemilikan bisnis toko kami bagi menjadi enam. Persis seperti yang Pak Hadi pernah bilang kepada Mei, toko ini menjadi milik kami bersama.

Aku tidak lagi mengunjungi warnet di perempatan. Internet sudah terpasang di tempat ini dua puluh empat jam. Membuatku leluasa melanjutkan ritual yang sudah kupupuk dan tak ingin kutinggalkan: menulis blog.

Di meja bundar, dengan udara wangi roti, sayup suara musik keroncong dan celotehan Bu Sum dan Bu Cory, aku menulis:

"Saya meninggalkan Bali. Menetap di kota yang paling saya hindari. Bekerja rutin di satu tempat yang sama setiap hari. Ternyata sampai hari ini saya masih waras. Saya rindu pantai. Tapi, pantai tidak perlu jadi rumah saya. Rumah adalah tempat di mana saya dibutuhkan. Dan, Madre lebih butuh saya daripada pantai mana pun di dunia. Berfamili dengan adonan roti ternyata membuat saya menemukan keluarga baru. Keluarga ini bernama 'Tansen de Bakker' yang artinya Tansen si Pembuat Roti. Ya. Sekarang nama saya bukan nama satu orang, melainkan enam. Dan, seorang peri senantiasa berdiri di sebelah kami. Ia bernama...."

Mendadak aku dikejutkan oleh kedua tangan yang tahu-tahu merengkuh bahuku dari belakang.

"Hei! Nulis apa?"

Suara Mei. Dan sekejap, ia muncul di depanku. Cantik dan menyilaukan seperti biasa. Dan, hanya Tuhan yang tahu bagaimana ia bisa punya waktu untuk berdandan sebegitu heboh setiap harinya.

Cepat, kututup laptop. "Nggak penting. Lagian nanti juga kamu baca kalau udah ku-posting," aku tertawa. "Sini, saya mau kasih lihat sesuatu," aku menarik tangannya.

Di lantai atas, sekarang sudah ada pantry kecil. Cukupan untukku membuat mi instan malam-malam. Ada sebuah kulkas kecil berwarna putih. Dari dalamnya aku mengeluarkan stoples kaca berisi adonan putih keruh.

Napas Mei tertahan. "Kamu bikin?"

"Nanas yang kamu bawain minggu lalu. Sebagian saya jus. Terus saya eksperimen, deh. Dibikin jadi kultur. Moga-moga hasilnya nanti enak," aku tersenyum.

"Hebat," Mei berdecak seraya memutar-mutar stoples itu dengan saksama. "Sehat, nih. Buihnya banyak."

"Besok dia kayaknya sudah siap dibikin roti. Mau bantuin?"

Mei mengangguk semangat. "Kalau hasilnya sukses, kamu mau kasih nama apa biang ini?"

“Padre.”

Mei tertawa lepas sampai kepalanya mendongak. Bibir itu merekah, menunjukkan deretan giginya yang putih dan indah. Pemandangan yang sangat kusukai. Itulah tawa seorang peri. Peri kami. Periku.

1 Purchase Order.

2 Yeye: panggilan kepada kakek dari pihak ayah (Mandarin).

Tentang Penulis

DEWI LESTARI, yang juga dikenal dengan nama pena Dee Lestari, lahir di Bandung, 20 Januari 1976. Sepanjang kiprahnya sebagai penulis sejak 2001, Dee telah memperoleh berbagai penghargaan karya sastra dan semua bukunya selalu menjadi best seller. Beberapa bahkan telah diterjemahkan ke dalam bahasa asing. Namun baginya, hadiah terbesar sebagai penulis adalah ketika karyanya dapat menyentuh, bahkan mengubah, hidup pembacanya.

Madre merupakan buku Dee yang ketujuh sekaligus kumpulan fiksi ketiganya setelah Filosofi Kopi (2006) dan Rectoverso (2008). Pada 2012, Madre memperoleh Penghargaan Sastra Badan Pengembangan & Pembinaan Bahasa dari Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Menyusul setahun berikutnya, novelet Madre diangkat ke layar lebar oleh Mizan Production dan berhasil memperoleh beberapa penghargaan.

Dee kini tinggal di pinggir Kota Jakarta yang tenang bersama suami dan dua anaknya tercinta.

Berinteraksilah dengan Dee di:

Dewi Lestari

@DeeLestari

@deelestari